

CAS/ARTUSI

RASSEGNA STAMPA

2018

a cura di:

AGENZIA PRIMAPAGINA CESENA





Comunicati stampa

- Gennaio, Dodici corsi nella scuola di cucina
- Febbraio, Notte Bianca del cibo italiano
- Febbraio, Domenica delle Mariette
- Febbraio, L'Artusi dimenticato
- Marzo, Consumi ittici e sostenibilità
- Marzo, Pascoli e Artusi a Geo
- Marzo, Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi
- Marzo, Teatro con i piedi
- Maggio, Casa Artusi nelle Filippine
- Giugno, In viaggio con l'Artusi
- Agosto, Progetto Italia-Croazia
- Agosto, L'Artusi in Canada
- Settembre, Casa Artusi e le Mariette a Venezia
- Ottobre, Protocollo Regione Emilia Romagna e Casa Artusi
- ottobre, Domenica delle Mariette con Carlo Lucarelli
- Novembre, Casa Artusi protagonista nella Cucina Italiana nel mondo
- Novembre, Casa Artusi protagonista nelle Filippine
- Novembre, La cultura artusiana conquista l'America
- Novembre, Domenica delle Mariette con Tampellini
- Dicembre, Sei corsi di cucina a Casa Artusi
- Dicembre, Brigliadori e Bagnara a Geo
- Dicembre, Domenica delle Mariette
- Varie



Dodici corsi (febbraio-aprile) nella Scuola di Cucina di Casa Artusi seguiti passo dopo passo da mani esperte

Forlimpopoli – Dalla sfoglia di una volta al pesce crudo, dalla cucina per bambini alla pasticceria, sino alla cucina d'autore con Piergiorgio Parini. Sono alcuni dei **dodici i corsi ospitati e organizzati dalla scuola di cucina di Casa Artusi**, laboratorio per ascoltare ed esercitarsi sul campo, seguiti passo dopo passo da mani esperte.

Il mese di **febbraio** mette sul piatto tre iniziative, la prima da lunedì 12 con il corso in tre lezioni di **Pasta fresca fatta a mano** con le Mariette, giovedì 22 "**Una cena al volo**" per imparare ricette semplici e gustose in poco tempo utilizzando prodotti di stagione. Il mese si chiude con il **pesce crudo**, prodotto sempre più apprezzato dai palati. A condurlo Antonio Scaccio, collaboratore da anni con Casa Artusi per i corsi di cucina vegetariana, che propone dimostrazioni su come si trasforma il pesce crudo in filetti, su come lo si "abbatte", gli abbinamenti, la selezione e tanto altro.

Carnet ancora più ricco in **marzo** dove le proposte sono sei, con un inizio in grande stile insieme al maestro Paolo Teverini con un **corso sul pescato** (3 marzo). **Pesce e verdure** protagonisti il 13 marzo, la **Piadina Romagnola** fatta a mano il 15 marzo insieme all'Associazione delle Mariette. La **pasta fatta a mano si può imparare anche da piccoli** come propone il corso del 21 marzo riservato ai più piccini (8-13 anni), mentre la maestra pasticciera Olimpia Apogeo insegna i **dolci fatti in casa** (24 marzo). Marzo si chiude (martedì 27) con una grande firma della cucina d'autore **Piergiorgio Parini**. La stella Michelin con numerosi riconoscimenti in Italia e all'estero (celebre quello del *Wall Street Journal*) presenta un menù semplice fatto di prodotti atavici, freschi, selvatici e fermentati. Una cucina salutistica che recupera la storia per mangiare all'altezza dei tempi.

La **cucina vegetariana e vegana golosa** è al centro della scena il 4 aprile con Antonio Scaccio vero e proprio "portavoce" del mangiare naturale. Giovedì 12 aprile sarà il **tortellino**, prodotto simbolo dell'Emilia, a deliziare i palati in un corso in collaborazione con l'Associazione La San Nicola che da anni segue la sagra del Tortellino tradizionale. Si chiude (19 aprile) con le **erbe spontanee di primavera** insieme a Marco Brancaleoni, cardiologo esperto in medicine complementari, in una serata in collaborazione con l'Associazione "La Gramègna" che si dedica allo studio delle piante spontanee e alla tutela della biodiversità.

Info per tutti i corsi: tel. 0543-743138

www.casartusi.it

Forlimpopoli, 23 gennaio 2018

*Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Alice Magnani)
tel. 0547 24284*



FORLIMPOPOLI SONO 12 I CORSI PROPOSTI NEL TEMPIO DEL PELLEGRINO; SI PARTE NEL MESE DI FEBBRAIO

Tortellini e non solo: imparare a cucinare nel nome di Artusi

SONO ben dodici i corsi proposti nella scuola di cucina di Casa Artusi a Forlimpopoli per i prossimi mesi, veri e propri laboratori per esercitarsi sul campo seguiti passo a passo da mani esperte. Dalla sfoglia di una volta al pesce crudo, dalla cucina per bambini alla pasticceria, sino alla cucina d'autore con Piergiorgio Parini. Tre le iniziative per il mese di febbraio: la prima da lunedì 12 con il corso in tre lezioni di pasta fresca fatta a mano curato dalle Mariette; giovedì 22 'Una cena al volo', per imparare ricette semplici e gustose da realizzare in poco tempo utilizzando prodotti di stagione. Il mese si chiude con il pesce crudo, prodotto sempre più apprezzato dai palati. A condurlo Antonio Scaccio, che collabora da anni con Casa Artusi, dimostrazioni su come si trasforma il pesce crudo in filetti, su come lo si 'abbatte', gli abbinamenti, la selezione e tanto altro. An-

cora più ricco il carnet nel mese di marzo con ben sei corsi. Un inizio in grande stile insieme al maestro Paolo Teverini e al suo corso sul pescato, in programma il 3 marzo. Pesce e verdure saranno protagonisti di 'Una cena al volo' il 13 marzo, mentre la piadina romagnola fatta a mano il 15 marzo insieme all'associazione delle Mariette.

LA PASTA fatta a mano si può imparare anche da piccoli come propone il corso del 21 marzo riservato ai bambini dagli 8 ai 13 anni. Altra storica collaboratrice di Casa Artusi, la maestra pasticciera Olimpia Apogeo, che il 24 marzo insegnerà i dolci fatti in casa. Il mese si chiude il 27 con una grande firma della cucina d'autore, Piergiorgio Parini: la stella Michelin con numerosi riconoscimenti in Italia e all'estero, celebre quello del Wall Street Jour-

nal, presenta un menù semplice fatto di prodotti atavici, freschi, selvatici e fermentati. Una cucina salutistica che recupera la storia per mangiarci all'altezza dei tempi. La cucina vegetariana e vegana golosa è al centro della scena il 4 aprile con Antonio Scaccio, vero e proprio portavoce del mangiare naturale. Giovedì 12 aprile sarà il tortellino, prodotto simbolo dell'Emilia, a deliziare i palati in un corso in collaborazione con l'associazione La San Nicola che da anni segue la sagra del Tortellino tradizionale. Si chiude il 19 aprile con le

erbe spontanee di primavera insieme a Marco Brancaleoni, cardiologo esperto in medicine complementari, in una serata in collaborazione con l'associazione 'La Gramègna' che si dedica allo studio delle piante spontanee e alla tutela della biodiversità. I corsi sono a pagamento, info e iscrizioni: www.casartusi.it.



MARIETTE
Sapienti guide ai fornelli

29 gennaio 2018 - [Forlì](#), [Eventi](#), [Società](#)

Al via dodici corsi di cucina a Casa Artusi



Dalla pasticceria alla pasta fatta a mano, passando per il pesce e la cucina vegetariana

Forlimpopoli – Dalla sfoglia di una volta al pesce crudo, dalla cucina per bambini alla pasticceria, sino alla cucina d'autore con Piergiorgio Parini. Sono alcuni dei **dodici i corsi ospitati e organizzati dalla scuola di cucina di Casa Artusi**, laboratorio per ascoltare ed esercitarsi sul campo, seguiti passo dopo passo da mani esperte.

Il mese di **febbraio** mette sul piatto tre iniziative, la prima da lunedì 12 con il corso in tre lezioni di **Pasta fresca fatta a mano** con le Mariette, giovedì 22 “**Una cena al volo**” per imparare ricette semplici e gustose in poco tempo utilizzando prodotti di stagione. Il mese si chiude con il **pesce crudo**, prodotto sempre più apprezzato dai palati. A condurlo Antonio Scaccio, collaboratore da anni con Casa Artusi per i corsi di cucina vegetariana, che propone dimostrazioni su come si trasforma il pesce crudo in filetti, su come lo si “abbatte”, gli abbinamenti, la selezione e tanto altro.

Carnet ancora più ricco in **marzo** dove le proposte sono sei, con un inizio in grande stile insieme al maestro Paolo Teverini con un **corso sul pescato** (3 marzo). **Pesce e verdure** protagonisti il 13 marzo, la **Piadina**

Romagnola fatta a mano il 15 marzo insieme all'Associazione delle Mariette. La **pasta fatta a mano si può imparare anche da piccoli** come propone il corso del 21 marzo riservato ai più piccini (8-13 anni), mentre la maestra pasticciera Olimpia Apogeo insegna i **dolci fatti in casa** (24 marzo). Marzo si chiude (martedì 27) con una grande firma della cucina d'autore **Piergiorgio Parini**. La stella Michelin con numerosi riconoscimenti in Italia e all'estero (celebre quello del *Wall Street Journal*) presenta un menù semplice fatto di prodotti atavici, freschi, selvatici e fermentati. Una cucina salutistica che recupera la storia per mangiare all'altezza dei tempi.

La **cucina vegetariana e vegana golosa** è al centro della scena il 4 aprile con Antonio Scaccio vero e proprio "portavoce" del mangiare naturale. Giovedì 12 aprile sarà il **tortellino**, prodotto simbolo dell'Emilia, a deliziare i palati in un corso in collaborazione con l'Associazione La San Nicola che da anni segue la sagra del Tortellino tradizionale. Si chiude (19 aprile) con le **erbe spontanee di primavera** insieme a Marco Brancaleoni, cardiologo esperto in medicine complementari, in una serata in collaborazione con l'Associazione "La Gramègna" che si dedica allo studio delle piante spontanee e alla tutela della biodiversità.

Tag: [Casa Artusi](#)

Ti potrebbe interessare anche

[I 150 anni d'Italia attraverso "Le tavole apparecchiate" di Cesena](#)

Torna con un'edizione tutta dedicata ai festeggiamenti dei 150 anni dell'unità d'Italia il consueto appuntamento organizzato dalla sezione femminile della Croce Rossa Italiana di Cesena in collaborazione con Confesercenti Cesenate e il patrocinio del Comune di Cesena, "Le tavole apparecchiate"

[Dalla Siberia arriva il Freddo e da Mosca gli operatori turistici](#)

La delegazione che si tratterà fino al 15 febbraio prossimo, è ospitata al Grand Hotel Terme della Fratta, partner dell'iniziativa, che vanta ottimi rapporti di collaborazione con la Russia

[Si apre la caccia agli chef, ai blocchi di partenza il 16° Premio Marietta](#)

Il Comune di Forlimpopoli apre le iscrizioni per la 16ª edizione della Festa Artesiana, promuovendo come di consueto il concorso nazionale per cuochi dilettanti dedicato alla fedele governante di Pellegrino Artusi

Collegamento sorgente: <http://www.forli24ore.it/news/forli/0049843-al-dodici-corsi-cucina-casa-artusi>

A Casa Artusi dodici corsi sul mondo della cucina

Da Staff 4live - 24 gennaio 2018



Dalla sfoglia di una volta al pesce crudo, dalla cucina per bambini alla pasticceria, sino alla cucina d'autore con Piergiorgio Parini. Sono alcuni dei dodici i corsi ospitati e organizzati dalla scuola di cucina di **Casa Artusi**, laboratorio per ascoltare ed esercitarsi sul campo, seguiti passo dopo passo da mani esperte.

Il mese di febbraio mette sul piatto tre iniziative, la prima da lunedì 12 con il corso in tre lezioni di Pasta fresca fatta a mano con le Mariette, giovedì 22 "Una cena al volo" per imparare ricette semplici e gustose in poco tempo utilizzando prodotti di stagione. Il mese si chiude con il pesce crudo, prodotto sempre più apprezzato dai palati. A condurlo Antonio Scaccio, collaboratore da anni con Casa Artusi per i corsi di cucina vegetariana, che propone dimostrazioni su come si trasforma il pesce crudo in filetti, su come lo si "abbatte", gli abbinamenti, la selezione e tanto altro.

Carnet ancora più ricco in marzo dove le proposte sono sei, con un inizio in grande stile insieme al maestro Paolo Teverini con un corso sul pescato (3 marzo). Pesce e verdure protagonisti il 13 marzo, la Piadina Romagnola fatta a mano il 15 marzo insieme all'Associazione delle Mariette. La pasta fatta a mano si può imparare anche da piccoli come propone il corso del 21 marzo riservato ai più piccini (8-13 anni), mentre la maestra pasticciera Olimpia Apogeo insegna i dolci fatti in casa (24 marzo). Marzo si chiude (martedì 27) con una grande firma della cucina d'autore Piergiorgio Parini. La stella Michelin con numerosi riconoscimenti in Italia e all'estero (celebre

quello del Wall Street Journal) presenta un menù semplice fatto di prodotti atavici, freschi, selvatici e fermentati. Una cucina salutistica che recupera la storia per mangiarci all'altezza dei tempi.

La cucina vegetariana e vegana golosa è al centro della scena il 4 aprile con Antonio Scaccio vero e proprio "portavoce" del mangiare naturale. Giovedì 12 aprile sarà il tortellino, prodotto simbolo dell'Emilia, a deliziare i palati in un corso in collaborazione con l'Associazione La San Nicola che da anni segue la sagra del Tortellino tradizionale. Si chiude (19 aprile) con le erbe spontanee di primavera insieme a Marco Brancaleoni, cardiologo esperto in medicine complementari, in una serata in collaborazione con l'Associazione "La Gramègna" che si dedica allo studio delle piante spontanee e alla tutela della biodiversità.

Staff 4live

Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.



Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata, utilizziamo cookies, anche di terze parti.

Scorrendo questa pagina o continuando la navigazione sul portale acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy.

Dodici corsi di cucina a Casa Artusi: i segreti degli chef tra i fornelli

Come fare la pasta fresca e trattare il pesce? Ecco le opportunità offerte da uno dei luoghi di elezione della gastronomia romagnola





Altro

Condividi

N. COMMENTI 0

	triste	0
	stupito	0
	allegro	0
	arrabbiato	0

24/Gennaio/2018 - H. 13.18

FORLIMPOPOLI - Dalla sfoglia di una volta al pesce crudo, dalla cucina per bambini alla pasticceria, sino alla cucina d'autore con Piergiorgio Parini. Sono alcuni dei **dodici i corsi ospitati e organizzati dalla scuola di cucina di Casa Artusi**, laboratorio per ascoltare ed esercitarsi sul campo, seguiti passo dopo passo da mani esperte.

Il mese di **febbraio** mette sul piatto tre iniziative, la prima da lunedì 12 con il corso in tre lezioni di **Pasta fresca fatta a mano** con le Mariette, giovedì 22 "**Una cena al volo**" per imparare ricette semplici e gustose in poco tempo utilizzando prodotti di stagione. Il mese si chiude con il **pesce crudo**, prodotto sempre più apprezzato dai palati. A condurlo Antonio Scaccio, collaboratore da anni con Casa Artusi per i corsi di cucina vegetariana, che propone dimostrazioni su come si trasforma il pesce crudo in filetti, su come lo si "abbatte", gli abbinamenti, la selezione e tanto altro.

Carnet ancora più ricco in **marzo** dove le proposte sono sei, con un inizio in grande stile insieme al maestro Paolo Teverini con un **corso sul pescato** (3 marzo). **Pesce e verdure** protagonisti il 13 marzo, la **Piadina Romagnola** fatta a mano il 15 marzo insieme all'Associazione delle Mariette. **La pasta fatta a mano si può imparare anche da piccoli** come propone il corso del 21 marzo riservato ai più piccini (8-13 anni), mentre la maestra pasticciera Olimpia Apogeo insegna i **dolci fatti in casa** (24 marzo). Marzo si chiude (martedì 27) con una grande firma della cucina d'autore **Piergiorgio Parini**. La stella Michelin con numerosi riconoscimenti in Italia e all'estero (celebre quello del *Wall Street Journal*) presenta un menù semplice fatto di prodotti atavici, freschi, selvatici e fermentati. Una cucina salutistica che recupera la storia per mangiare all'altezza dei tempi.

La cucina vegetariana e vegana golosa è al centro della scena il 4

Tags

casa artusi, scuola di cucina

aprile con Antonio Scaccio vero e proprio "portavoce" del mangiare naturale. Giovedì 12 aprile sarà il **tortellino**, prodotto simbolo dell'Emilia, a deliziare i palati in un corso in collaborazione con l'Associazione La San Nicola che da anni segue la sagra del Tortellino tradizionale. Si chiude (19 aprile) con le **erbe spontanee di primavera** insieme a Marco Brancaleoni, cardiologo esperto in medicine complementari, in una serata in collaborazione con l'Associazione "La Gramègna" che si dedica allo studio delle piante spontanee e alla tutela della biodiversità.



GENNAIO 25, 2018

[ECONOMIA E WEB](#)

[EMILIA-ROMAGNA](#)

[LOMBARDIA E NORD OVEST](#)

[POLITICA E CITTÀ](#)

[HOME](#) > [FORLÌ-CESENA](#) > [SCUOLA DI CUCINA CASA ARTUSI: NUOVI CORSI](#)
[SOCIETÀ, CULTURA, SPORT](#)

[TOSCANA - MARCHE](#)

[VENETO E NORD EST](#)



Scuola di cucina Casa Artusi: nuovi corsi

BY [MCOLOONNA](#) • GENNAIO 24, 2018

(Sesto Potere) – Forlimpopoli, 24 gennaio 2018 – Dalla sfoglia di una volta al pesce crudo, dalla cucina per bambini alla pasticceria, sino alla cucina d'autore con Piergiorgio Parini. Sono alcuni dei dodici i corsi ospitati e organizzati dalla scuola di cucina di Casa Artusi, laboratorio per ascoltare ed esercitarsi sul campo, seguiti passo dopo passo da mani esperte.



Il mese di febbraio mette sul piatto tre iniziative, la prima da lunedì 12 con il corso in tre lezioni di Pasta

fresca fatta a mano con le Mariette, giovedì 22 “Una cena al volo” per imparare ricette semplici e gustose in poco tempo utilizzando prodotti di stagione. Il mese si chiude con il pesce crudo, prodotto sempre più apprezzato dai palati. A condurlo Antonio Scaccio, collaboratore da anni con Casa Artusi per i corsi di cucina vegetariana, che propone dimostrazioni su come si trasforma il pesce crudo in filetti, su come lo si “abbatte”, gli abbinamenti, la selezione e tanto altro.

Carnet ancora più ricco in marzo dove le proposte sono sei, con un inizio in grande stile insieme al maestro Paolo Teverini con un corso sul pescato (3 marzo).

Pesce e verdure protagonisti il 13 marzo, la Piadina Romagnola fatta a mano il 15 marzo insieme all'Associazione delle Mariette.

La pasta fatta a mano si può imparare anche da piccoli come propone il corso del 21 marzo riservato ai più piccini (8-13 anni), mentre la maestra pasticciera Olimpia Apogeo insegna i dolci fatti in casa (24 marzo).



[MCOLOONNA](#)

♡ [0](#) LIKES

🗨️ COMMENTS
DISABLED

🖨️ [PRINT](#)

TAGS

[CASA ARTUSI](#)

[CIBO](#)

[CORSI DI CUCINA](#)

[EVIDENZA](#)

Marzo si chiude (martedì 27) con una grande firma della cucina d'autore Piergiorgio Parini.

La stella Michelin con numerosi riconoscimenti in Italia e all'estero (celebre quello del Wall Street Journal) presenta un menù semplice fatto di prodotti atavici, freschi, selvatici e fermentati. Una cucina salutistica che recupera la storia per mangiare all'altezza dei tempi.

La cucina vegetariana e vegana golosa è al centro della scena il 4 aprile con Antonio Scaccio vero e proprio "portavoce" del mangiare naturale.

Giovedì 12 aprile sarà il tortellino, prodotto simbolo dell'Emilia, a deliziare i palati in un corso in collaborazione con l'Associazione La San Nicola che da anni segue la sagra del Tortellino tradizionale.

Si chiude (19 aprile) con le erbe spontanee di primavera insieme a Marco Brancaleoni, cardiologo esperto in medicine complementari, in una serata in collaborazione con l'Associazione "La Gramègna" che si dedica allo studio delle piante spontanee e alla tutela della biodiversità.

Info per tutti i corsi: tel. 0543-743138 www.casartusi.it

Comments are closed

leconomico

search engine news 

[it](#) | [de](#) | [es](#) | [uk](#) | [fr](#)

Dodici corsi (febbraio-aprile) nella Scuola di Cucina di Casa Artusi seguiti passo dopo passo da mani esperte

Dodici corsi (febbraio-aprile) nella Scuola di Cucina di Casa Artusi seguiti passo dopo passo da mani esperte





FORLIMPOPOLI (FC) – Dalla sfoglia di una volta al pesce crudo, dalla cucina per bambini alla pasticceria, sino alla cucina d'autore con Piergiorgio Parini. Sono alcuni dei dodici i corsi ospitati e organizzati dalla scuola di cucina di Casa Artusi, laboratorio per ascoltare ed esercitarsi sul campo, seguiti passo dopo passo da mani esperte.

Il mese di febbraio mette sul piatto tre iniziative, la prima da lunedì 12 con il corso in tre lezioni di Pasta fresca fatta a mano con le Mariette, giovedì 22 “Una cena al volo” per imparare ricette semplici e gustose in poco tempo utilizzando prodotti di stagione. Il mese si chiude con il pesce crudo, prodotto sempre più apprezzato dai palati. A condurlo Antonio Scaccio, collaboratore da anni con Casa Artusi per i corsi di cucina vegetariana, che propone dimostrazioni su come si trasforma il pesce crudo in filetti, su come lo si “abbatte”, gli abbinamenti, la selezione e tanto altro.

Carnet ancora più ricco in marzo dove le proposte sono sei, con un inizio in grande stile insieme al maestro Paolo Teverini con un corso sul pescato (3 marzo). Pesce e verdure protagonisti il 13 marzo, la Piadina Romagnola fatta a mano il 15 marzo insieme all'Associazione delle Mariette. La pasta fatta a mano si può imparare anche da piccoli come propone il corso del 21 marzo riservato ai più piccini (8-13 anni), mentre la maestra pasticceria Olimpia Apogeo insegna i dolci fatti in casa (24 marzo). Marzo si chiude (martedì 27) con una grande firma della cucina d'autore Piergiorgio Parini. La stella Michelin con numerosi riconoscimenti in Italia e all'estero (celebre quello del Wall Street Journal) presenta un menù semplice fatto di prodotti atavici, freschi, selvatici e fermentati. Una cucina salutistica che recupera la storia per mangiare all'altezza dei tempi.

La cucina vegetariana e vegana golosa è al centro della scena il 4 aprile con Antonio Scaccio vero e proprio "portavoce" del mangiare naturale. Giovedì 12 aprile sarà il tortellino, prodotto simbolo dell'Emilia, a deliziare i palati in un corso in collaborazione con l'Associazione La San Nicola che da anni segue la sagra del Tortellino tradizionale. Si chiude (19 aprile) con le erbe spontanee di primavera insieme a Marco Brancaleoni, cardiologo esperto in medicine complementari, in una serata in collaborazione con l'Associazione "La Gramègna" che si dedica allo studio delle piante spontanee e alla tutela della biodiversità.

Info per tutti i corsi: tel. 0543-743138
www.casartusi.it





► 7 aprile 2018 - Edizione Forlì

CASA ARTUSI NUOVO CORSO DI PASTA

TORNA a Casa Artusi il corso pratico dedicato alla pasta fresca fatta a mano, a cura dell'associazione delle Mariette. 'La sfoglia di una volta', il nome dell'iniziativa, si terrà in tre serate, tutte di martedì con inizio alle 20 e conclusione alle 23. La prima 'puntata' la prossima settimana, martedì 10, a seguire quelle del 17 e 24 aprile (iscrizioni e costo sul sito di Casa Artusi).



Forlimpopoli Casa Artusi, corso sulle erbe spontanee

'LE ERBE. Sapori e profumi di Primavera', questo il tema della serata di degustazione proposta dalla scuola di cucina di Casa Artusi a Forlimpopoli. Questa sera alle 20,30 il cardiologo ed esperto di fitoterapia **Marco Brancaleoni** guiderà alla conoscenza delle erbe spontanee, insegnando a riconoscerle e usarle. Corso a pagamento. Per informazioni www.casartusi.it.



4 agosto Notte bianca del cibo italiano, in nome di Pellegrino Artusi (Forlimpopoli 1820/ Firenze 1911)

Forlimpopoli (22 febbraio 2018) - "L'iniziativa proposta dal Ministro dei beni e delle attività culturali e turismo Dario Franceschini e dal Ministro delle politiche agricole Maurizio Martina di **dedicare a Pellegrino Artusi la notte bianca del cibo italiano ci riempie di gioia e soddisfazione**. Premia il lavoro di una intera comunità che da almeno vent'anni sta cercando di valorizzare il lavoro del gastronomo forlimpopolese. La viviamo anche come responsabilità, quindi speriamo che l'intero territorio nazionale, a partire dalla nostra Romagna, possa unirsi in questa grande festa per promuovere le nostre eccellenze enogastronomiche." Così Mauro Grandini, **Sindaco di Forlimpopoli**, città natale di Pellegrino Artusi, alla notizia che il 4 agosto, nelle piazze italiane e nell'ambito dell'anno del cibo, si potrà raccontare e far vivere una esperienza che valorizzi il cibo italiano come tradizione, continuità e sviluppo nel nome del *genius loci*.

Anche **Giordano Conti**, **presidente di Casa Artusi** che da anni porta il nome di Artusi in tutto il mondo, si dichiara soddisfatto: "Nemmeno Artusi lo crederebbe possibile. Oggi a distanza di tanti anni quel prezioso manuale che è la *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, tradotto ormai in tutte le lingue del mondo, ha ancora molto da dire e da insegnare. Che sia una grande *kermesse* di orgoglio italiano e di buon cibo, dalla terra alla tavola".

Come è noto il turismo e la cultura sono settori trainanti della nostra economia, perché il nostro patrimonio culturale ed enogastronomico è unico al mondo. L'Emilia-Romagna poi è notoriamente regione che eccelle in questo campo. Valorizzare e promuovere il nostro territorio, così amato da tutti i turisti del mondo, anche in nome del padre della cucina italiana è una missione che consegna a tutti grande responsabilità e gratificazione.

Forlimpopoli, 22 febbraio 2018

Ufficio Stampa PrimaPagina
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
Tel. 3471567681



L'ANNUNCIO

Notte bianca del cibo Festa nel nome di Pellegrino Artusi

Il 4 agosto l'iniziativa in tutte le piazze italiane
La scelta di onorare il grande gastronomo

FORLIMPOPOLI

Una "Notte bianca del cibo italiano" dedicata a Pellegrino Artusi, il forlimpopolese nato nel 1820 e considerato il padre della gastronomia del Bel Paese. La proposta arriva direttamente dal ministro dei beni e delle attività culturali e turismo Dario Franceschini e dal ministro delle politiche agricole Maurizio Martina. Un importante riconoscimento per Forlimpopoli e tutto quanto ruota intorno alla figura del gastronomo, a partire da Casa Artusi, il centro di cultura gastronomica che ha sede in via Costa.

L'iniziativa

Il 4 agosto nelle piazze italiane e nell'ambito dell'anno del cibo, si potrà raccontare e far vivere una esperienza che valorizzi il cibo italiano come tradizione, continuità e sviluppo nel nome del genius loci. Alla presentazione dell'evento il ministro Martina ha sottolineato come l'iniziativa sia anche un ricordo di Pellegrino

Artusi, «un grande italiano che ha fatto un pezzo fondamentale della nostra identità grazie alla cultura enogastronomica italiana».

La soddisfazione

Grande soddisfazione è stata espressa dal sindaco di Forlimpopoli Mauro Grandini. «L'iniziativa proposta dal Ministro dei beni e delle attività culturali e ru-

rismo Dario Franceschini e dal Ministro delle politiche agricole Maurizio Martina di dedicare a Pellegrino Artusi la notte bianca del cibo italiano ci riempie di gioia e soddisfazione. Premia il lavoro di una intera comunità che da almeno vent'anni sta cercando di valorizzare il lavoro del

gastronomo forlimpopolese. La viviamo anche come responsabilità, quindi speriamo che l'intero territorio nazionale, a partire dalla nostra Romagna, possa unirsi in questa grande festa per



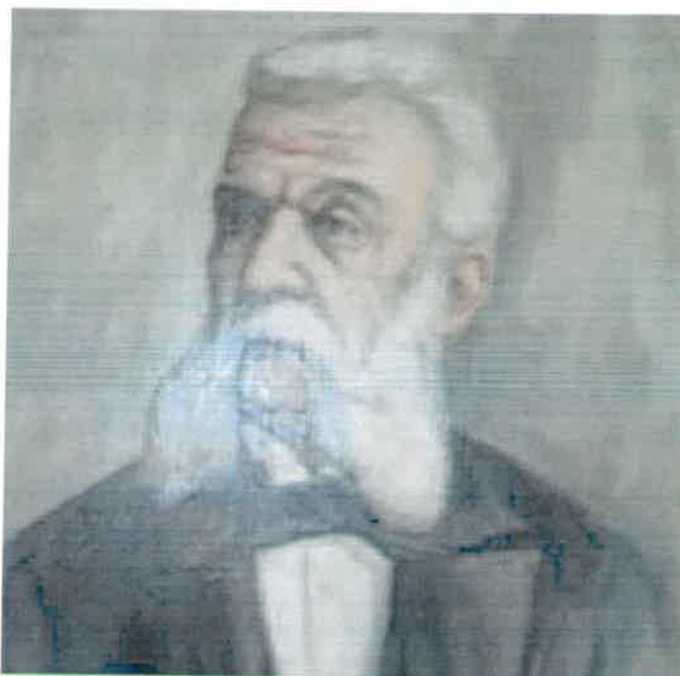
promuovere le nostre eccellenze enogastronomiche».

Casa Artusi

Anche Giordano Conti, presidente di Casa Artusi che da anni porta il nome di Artusi in tutto il mondo, è contento. «Nemmeno Artusi lo crederebbe possibile.

Oggi a distanza di tanti anni quel prezioso manuale che è la Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, tradotto ormai in tutte le lingue del mondo, ha ancora molto da dire e da insegnare. Che sia una grande kermesse di orgoglio italiano e di buon cibo, dalla terra alla tavola».

**SODDISFATTO
IL SINDACO:
«PREMIATO
IL NOSTRO
LAVORO»**



Pellegrino Artusi è nato a Forlimpopoli nel 1820



FORLIMPOPOLI SODDISFATTI IL SINDACO GRANDINI E IL PRESIDENTE DEL CENTRO GASTRONOMICO CONTI

Notte bianca del cibo italiano dedicata ad Artusi

LA NOTTE bianca del cibo italiano si terrà il prossimo 4 agosto, lo stesso giorno nel quale nel 1820 nacque a Forlimpopoli il suo cittadino più illustre, Pellegrino Artusi, e si svolgerà in suo onore. «L'iniziativa proposta dal Ministro dei beni e delle attività culturali e turismo Dario Franceschini e dal Ministro delle politiche agricole Maurizio Martina di dedicare a Pellegrino Artusi la notte bianca del cibo italiano ci riempie di gioia e soddisfazione – afferma Mauro Grandini, sindaco di Forlimpopoli –. Premia il lavoro di una intera comunità che da almeno vent'anni sta cercando di valorizzare il lavoro del gastronomo forlimpopolese. La viviamo anche come

responsabilità, quindi speriamo che l'intero territorio nazionale, a partire dalla nostra Romagna, possa unirsi in questa grande festa per promuovere le nostre eccellenze enogastronomiche». Il 4 agosto, in

tutte le piazze italiane e nell'ambito dell'anno del cibo, si potrà raccontare e far vivere esperienze che valorizzino il cibo italiano come tradizione, cultura e sviluppo delle singole realtà locali. «Nemmeno

Artusi lo crederebbe possibile – dichiara soddisfatto Giordano Conti, presidente di Casa Artusi –. Oggi a distanza di tanti anni quel prezioso manuale che è la 'Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene', tradotto ormai in tutte le lingue del mondo, ha ancora molto da dire e da insegnare. Che sia una grande kermesse di orgoglio italiano e di buon cibo, dalla terra alla tavola». Forlimpopoli si prepara così ad una lunga estate calda

all'insegna del Pellegrino, che partirà con la 22ª edizione della festa Artusiana, in svolgimento da sabato 23 giugno a domenica 1 luglio, e che culminerà con l'organizzazione della prima edizione della notte bianca del cibo italiano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ORGOGGIO

«Premia la nostra comunità che da vent'anni valorizza l'illustre concittadino»



PELLEGRINO L'evento si terrà il 4 agosto, giorno della sua nascita

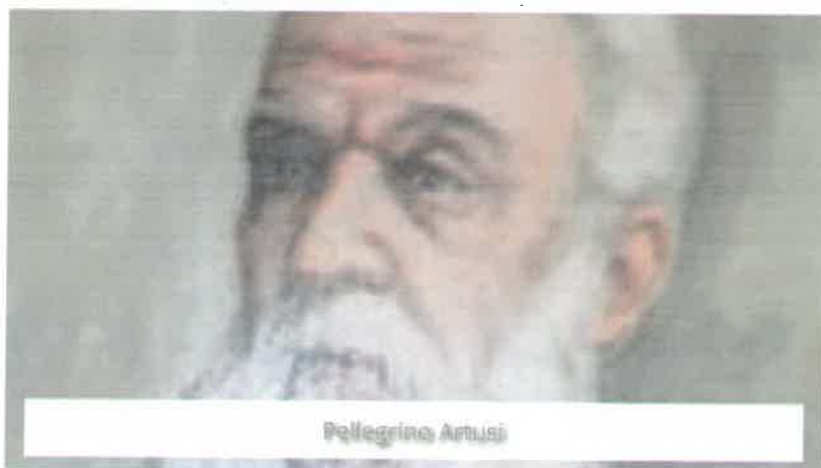
IN EVIDENZA ^{RIMINI} Il Paradiso torna all'asta per la quarta volta a prezzo di saldo

Forlì

FORLIMPOPOLI

Il 4 agosto Notte bianca del cibo per Pellegrino Artusi

22/02/2018 - 12:09



FORLIMPOPOLI. Il 4 agosto si svolgerà la "notte bianca" del cibo italiano e sarà dedicata a Pellegrino Artusi. Quel giorno nelle piazze italiane e nell'ambito dell'anno del cibo, si potrà raccontare e far vivere una esperienza che valorizzi il cibo italiano come tradizione, continuità e sviluppo nel nome del genius loci. Giordano Conti, presidente di Casa Artusi che da anni porta il nome di Artusi in tutto il mondo, si dichiara soddisfatto: "Nemmeno Artusi lo crederebbe possibile. Oggi a distanza di tanti anni quel prezioso manuale che è la Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, tradotto ormai in tutte le lingue del mondo, ha ancora molto da dire e da insegnare. Che sia una grande kermesse di orgoglio italiano e di buon cibo, dalla terra alla tavola".

Riproduzione riservata

PARLA DI:

Forlimpopoli , Pellegrino Artusi , notte bianca , cibo , Giordano Conti

LASCIA IL TUO COMMENTO >>



L'Eterno e il Tempo tra Michelangelo e Caravaggio

 Forlì Musei San Domenico
10 febbraio - 17 giugno 2018

www.mostrateternoelltempo.it

 Informazioni e prenotazioni mostra
tel. 199 15 11 34
Riservato gruppi e scuole
tel. 0543 36 217
mostraforti@clivite.it

 Fondazione
Casa dei Risparmi
di Forlì

 in collaborazione
con
Comune di Forlì

Edicola digitale

Lunedì 26 Febbraio



Sfogliare edizione

FORLÌTODAY



In estate la "Notte bianca del cibo italiano": sarà in nome di Pellegrino Artusi

"L'iniziativa - evidenzia il sindaco di Forlimpopoli, Mauro Grandini - premia il lavoro di una intera comunità che da almeno vent'anni sta cercando di valorizzare il lavoro del gastronomo forlimpopolese"

Redazione

22 febbraio 2018 11:22



L'idea è del ministro dei Beni e delle Attività Culturali e turismo Dario Franceschini e del collega alle Politiche Agricole Maurizio Martina: una notte bianca del cibo italiano da deciare a Pellegrino Artusi. "L'iniziativa - evidenzia il sindaco di Forlimpopoli, Mauro Grandini - premia il lavoro di una intera comunità che da almeno vent'anni sta cercando di valorizzare il lavoro del gastronomo forlimpopolese. La viviamo anche come responsabilità, quindi speriamo che l'intero territorio nazionale, a partire dalla nostra Romagna, possa unirsi in questa grande festa per promuovere le nostre eccellenze enogastronomiche".

Già fissata la data: 4 agosto. In quell'occasione nelle piazze italiane e nell'ambito dell'anno del cibo, si potrà raccontare e far vivere una esperienza che valorizzi il cibo italiano come tradizione, continuità e sviluppo nel nome del genius loci. Anche Giordano Conti, presidente di Casa Artusi che da anni porta il nome di Artusi in tutto il mondo, si dichiara soddisfatto: "Nemmeno Artusi lo crederebbe possibile. Oggi a distanza di tanti anni quel prezioso manuale che è La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, tradotto ormai in tutte le lingue del mondo, ha ancora molto da dire e da insegnare. Che sia una grande kermesse di orgoglio italiano e di buon cibo, dalla terra alla tavola".

"Come è noto il turismo e la cultura sono settori trainanti della nostra economia, perché il nostro patrimonio culturale ed enogastronomico è unico al mondo - proseguono Conti e Grandini -. L'Emilia-Romagna poi è notoriamente regione che eccelle in questo campo. Valorizzare e promuovere il nostro territorio, così amato da tutti i turisti del mondo, anche in nome del padre della cucina italiana è una missione che consegna a tutti grande responsabilità e gratificazione".

I più letti della settimana

Gelo e altra neve in arrivo, tutto quello che c'è da sapere: "Non aspettiamoci un 2012"

Forlimpopoli, fulmine a ciel sereno sulla Segavecchia: non ci sarà la sfilata dei carri

ForlìToday è in caricamento

-30%

1 Anno la Repubblica+

€ 139,99

leconomico

Search your news

4 agosto: Notte bianca del cibo italiano, in nome di Pellegrino Artusi

4 agosto: Notte bianca del cibo italiano, in nome di Pellegrino Artusi



FORLIMPOPOLI (FC) –
*“L’iniziativa proposta dal
 Ministro dei beni e delle attività
 culturali e turismo Dario
 Franceschini e dal Ministro delle
 politiche agricole Maurizio
 Martina di dedicare a Pellegrino
 Artusi la notte bianca del cibo
 italiano ci riempie di gioia e
 soddisfazione. Premia il lavoro
 di una intera comunità che da
 almeno vent’anni sta cercando*



di valorizzare il lavoro del gastronomo forlimpopolese. La viviamo anche come responsabilità,

quindi speriamo che l'intero territorio nazionale, a partire dalla nostra Romagna, possa unirsi in questa grande festa per promuovere le nostre eccellenze enogastronomiche." Così Mauro Grandini, Sindaco di Forlimpopoli, città natale di Pellegrino Artusi, alla notizia che il 4 agosto, nelle piazze italiane e nell'ambito dell'anno del cibo, si potrà raccontare e far vivere una esperienza che valorizzi il cibo italiano come tradizione, continuità e sviluppo nel nome del genius loci.

Anche Giordano Conti, presidente di Casa Artusi che da anni porta il nome di Artusi in tutto il mondo, si dichiara soddisfatto: *"Nemmeno Artusi lo crederebbe possibile. Oggi a distanza di tanti anni quel prezioso manuale che è la Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, tradotto ormai in tutte le lingue del mondo, ha ancora molto da dire e da insegnare. Che sia una grande kermesse di orgoglio italiano e di buon cibo, dalla terra alla tavola"*.

Come è noto il turismo e la cultura sono settori trainanti della nostra economia, perché il nostro patrimonio culturale ed enogastronomico è unico al mondo. L'Emilia-Romagna poi è notoriamente regione che eccelle in questo campo. Valorizzare e promuovere il nostro territorio, così amato da tutti i turisti del mondo, anche in nome del padre della cucina italiana è una missione che consegna a tutti grande responsabilità e gratificazione.

Pellegrino Artusi (Forlimpopoli 1820/ Firenze 1911)

L'articolo [4 agosto: Notte bianca del cibo italiano, in nome di Pellegrino Artusi](#) sembra essere il primo su [Emilia Romagna News 24 quotidiano online, notizie ultim'ora](#).

Source: [4 agosto: Notte bianca del cibo italiano, in nome di Pellegrino Artusi](#)

Questa voce è stata pubblicata in [forli cesena](#). Contrassegna il [permalink](#).

[cooki](#) | [privacy](#) | [contact](#) | [annunci gratuiti](#)



Notte bianca del cibo italiano in nome di Pellegrino Artusi

Da Staff 4live - 22 febbraio 2018

"L'iniziativa proposta dal Ministro dei beni e delle attività culturali e turismo Dario Franceschini e dal Ministro delle politiche agricole Maurizio Martina di dedicare a Pellegrino Artusi la notte bianca del cibo italiano ci riempie di gioia e soddisfazione. Premia il lavoro di una intera comunità che da almeno vent'anni sta cercando di valorizzare il lavoro del gastronomo forlímpopolese. La viviamo anche come responsabilità, quindi speriamo che l'intero territorio nazionale, a partire dalla nostra Romagna, possa unirsi in questa grande festa per promuovere le nostre eccellenze enogastronomiche." Così **Mauro Grandini**, sindaco di Forlímpopoli, città natale di Pellegrino Artusi, alla notizia che il **4 agosto**, nelle piazze italiane e nell'ambito dell'anno del cibo, si potrà raccontare e far vivere una esperienza che valorizzi il cibo italiano come tradizione, continuità e sviluppo nel nome del genius loci.

Anche **Giordano Conti**, presidente di Casa Artusi che da anni porta il nome di Artusi in tutto il mondo, si dichiara soddisfatto: *"Nemmeno Artusi lo crederebbe possibile. Oggi a distanza di tanti anni quel prezioso manuale che è la Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, tradotto ormai in tutte le lingue del mondo, ha ancora molto da dire e da insegnare. Che sia una grande kermesse di orgoglio italiano e di buon cibo, dalla terra alla tavola"*.

Come è noto il turismo e la cultura sono settori trainanti della nostra economia, perché il nostro patrimonio culturale ed enogastronomico è unico al mondo. L'Emilia-Romagna poi è notoriamente regione che eccelle in questo campo. Valorizzare e promuovere il nostro territorio,

così amato da tutti i turisti del mondo, anche in nome del padre della cucina italiana è una missione che consegna a tutti grande responsabilità e gratificazione.

Staff 4live

Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.



Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata, utilizziamo cookies, anche di terze parti.

Scorrendo questa pagina o continuando la navigazione sul portale acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy.





► 21 febbraio 2018

Anno del cibo italiano, Mauro Rosati nel comitato scientifico

► SIENA

Il 2018 "Anno del cibo italiano", entra nel vivo grazie all'impegno dei ministeri dei beni culturali e del turismo e delle politiche agricole e la collaborazione delle organizzazioni impegnate nella valorizzazione delle eccellenze agroalimentari e vitivinicole. L'impegno della Fondazione Qualivita per promuovere la cultura del cibo legata alle produzioni di qualità italiane Dop Igp si rinnova. Dopo il prestigioso accordo con Treccani per la realizzazione di un progetto editoriale dedicato ai prodotti enogastronomici di qualità nel contesto internazionale, arriva la nomina del direttore generale Mauro Rosati (*nella foto*) nel "comitato scientifico" dell'Anno del cibo italiano. Ne fanno parte dei 13 nomi anche il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, quello di Eataly Oscar Farinetti, gli chef stellati Massimo Bottura e Cristina Bowerman, il presidente dell'Unione internazionale degli enologi Riccardo Cotarella, il dg di Ismea Raffaele Borriello e il presidente di Seeds&Chips Marco Gualtieri. Si aggiungono Claudia Sorlini (vice presidente Touring club), il pizzaiolo Enzo Coccia, Elisabetta Moro (professore dell'Università di Napoli), Giorgio Calabrese (nutrizionista e docente universitario) e Massimo Montanari (docente universitario e presidente del comitato scientifico Casa Artusi).





Cibo italiano, si parte Notte bianca ad agosto

Franceschini e Martina inaugurano un anno di eventi sull'alimentazione



MAURIZIO CARUCCI
ROMA

Nel 2018 l'enogastronomia è protagonista. Dodici mesi caratterizzati da iniziative che vanno dalla grande campagna informativa, anche sui social, alla *Notte bianca del cibo italiano*, il prossimo 4 agosto. Eppoi, appuntamento, dedicato a Pellegrino Artusi storico scrittore, gastronomo e critico letterario (nato appunto il 4 agosto del 1920 a Forlimpopoli) è stato presentato ieri al Mibact dal ministro dei Beni culturali, Dario Franceschini, e dal titolare dell'Agricoltura Maurizio Martina. Dal nord al sud dell'Italia, il cibo come «patrimonio» da conservare, come «attratti vite» da sviluppare, considerato che il 48% del turismo viene nel nostro Paese per motivi legati al cibo, visto come «condivisione» tra cultura, modi di essere ed «esperienza» per promuovere un bene enogastronomico unico al mondo, con un'Europa in cui sono 600 mila i viaggi all'insegna dell'enogastronomia e oltre 20 milioni quelli che comprendono esperienze enogastronomiche. Per l'Anno del cibo

I viaggi a tema enogastronomico sono un settore in crescita: in Europa sono stati ben 600 mila nel 2017. Il nostro Paese può fare la sua parte

Franceschini ha formato inoltre un comitato di coordinamento: tra i 12 esperti spiccano, tra gli altri, i nomi di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food; Oscar Farinetti, di Eataly; e gli chef Massimo Bottura e Cristina Bowerman.

«Immaginiamo una grande notte ovunque nel Paese - ha detto Martina - attraverso cui raccontare la potenza enogastronomica dei nostri territori. Un modo, ha spiegato Franceschini, per rendere possibile «promuovere l'Italia nel mondo e valorizzare le singole identità locali perché ogni comune, ogni borgo, ogni città ha piatti tipici, prodotti agroalimentari unici, vini da fare conoscere nel mondo». Concetti ribaditi dal ministro Franceschini anche al convegno *L'Italia e la sua reputazione: una potenza turistica*, organizzato da Italtadecide in collaborazione con Intesa Sanpaolo: «Dobbiamo puntare su un turismo sostenibile e non solo ambientale. Sostenibile nel senso che abbiamo bisogno di un turismo di qualità, non di quello mordi e fuggi che passa velocemente e non approfondisce. Dobbiamo ricercare l'eccellenza che porta ricchezza in tutti i settori: dall'enogastronomia allo shopping e all'arte».

L'Italia, infatti, è un museo diffuso e bisogna cercare di valorizzare soprattutto le aree interne e quelle rurali. È necessaria quindi un'intensa attività di promozione anche del Paese "minore", non solo per distribuire ric-

chezza. L'anno del cibo da questo punto di vista è un'opportunità straordinaria. «Da 15 anni il turismo si è trasformato grazie a Internet - sottolinea Daniela Vigioline, direttore scientifico di Italtadecide - . Nelle indagini *on line* siamo quasi sempre ai primi posti. Perdiamo invece posizioni nelle classifiche internazionali. Noi proponiamo degli indicatori su misura dell'Italia, che tengano conto della ricchezza offerta nelle aree interne e rurali, che offrono un'eccellenza familiare, con agriturismi e prodotti tipici di eccellenza».

Pierluigi Monceri, responsabile della Direzione Lazio, Sardegna e Sicilia di Intesa, ha illustrato il recente accordo firmato con il Mibact: «È necessario che il settore implementi investimenti e innovazione e che sia in grado di proporre un'offerta integrata e digitale. Il nostro gruppo crede fermamente nel turismo e ha messo in campo risorse per 5 miliardi per sostenere i progetti delle imprese che operano nel settore».

© IMMAGINE ASSOCIATI

MADE IN ITALY. Al via le celebrazioni

Il 2018 anno del cibo italiano E «Notte bianca» il 4 agosto

ROMA

Una «notte bianca» per celebrare il prossimo 4 agosto il 2018 dedicato al cibo italiano. L'appuntamento, dedicata a Pellegrino Artusi storico scrittore, gastronomo e critico letterario italiano nato il 4 agosto del 1920 a Forlimpopoli (in provincia di Firenze), è stato annunciato dai ministri dei beni culturali e turismo, Dario Franceschini, e delle politiche agricole, Maurizio Martina, ed è uno degli appuntamenti di «2018 anno del cibo italiano», evento

nazionale indetto dai due ministeri dei Beni e Attività culturali e Turismo e delle Politiche agricole alimentari e forestali e presentato ieri a Roma. Per celebrare il «2018 anno del Cibo italiano», in tutta Italia sono previste manifestazioni, iniziative ed eventi culturali per promuovere la tradizione enogastronomica e l'esperienza agroalimentare del nostro Paese, considerando che il 48% dei turisti viene in Italia per motivi legati al cibo e il 49% per motivi legati alla cultura. Mentre in Europa i viaggi enogastronomici sono 600 mila. •

MADE IN ITALY. Al via le celebrazioni

Il 2018 anno del cibo italiano E «Notte bianca» il 4 agosto

ROMA

Una «notte bianca» per celebrare il prossimo 4 agosto il 2018 dedicato al cibo italiano. L'appuntamento, dedicata a Pellegrino Artusi storico scrittore, gastronomo e critico letterario italiano nato il 4 agosto del 1920 a Forlimpopoli (in provincia di Firenze), è stato annunciato dai ministri dei beni culturali e turismo, Dario Franceschini, e delle politiche agricole, Maurizio Martina, ed è uno degli appuntamenti di «2018 anno del cibo italiano», evento nazionale indetto dai due ministeri dei Beni e Attività culturali e Turismo e delle Politiche agricole alimentari e forestali e presentato ieri a Roma. Per celebrare il «2018 anno del Cibo italiano», in tutta Italia sono previste manifestazioni, iniziative ed eventi culturali per promuovere la tradizione enogastronomica e l'esperienza agroalimentare del nostro Paese, considerando che il 48% dei turisti viene in Italia per motivi legati al cibo e il 49% per motivi legati alla cultura. Mentre in Europa i viaggi enogastronomici sono 600 mila. •

MADE IN ITALY. Al via le celebrazioni**Il 2018 anno del cibo italiano
E «Notte bianca» il 4 agosto**

ROMA

Una «notte bianca» per celebrare il prossimo 4 agosto il 2018 dedicato al cibo italiano. L'appuntamento, dedicato a Pellegrino Artusi storico scrittore, gastronomo e critico letterario italiano nato il 4 agosto del 1920 a Forlimpopoli (in provincia di Firenze), è stato annunciato dai ministri dei beni culturali e turismo, Dario Franceschini, e delle politiche agricole, Maurizio Martina, ed è uno degli appuntamenti di «2018 anno del cibo italiano», evento

nazionale indetto dai due ministeri dei Beni e Attività culturali e Turismo e delle Politiche agricole alimentari e forestali e presentato ieri a Roma. Per celebrare il «2018 anno del Cibo italiano», in tutta Italia sono previste manifestazioni, iniziative ed eventi culturali per promuovere la tradizione enogastronomica e l'esperienza agroalimentare del nostro Paese, considerando che il 48% dei turisti viene in Italia per motivi legati al cibo e il 49% per motivi legati alla cultura. Mentre in Europa i viaggi enogastronomici sono 600 mila. ■

Vetrina

LE INIZIATIVE PER L'ANNO, CON LA DEDICA ALL'ARTUSI

Il 4 agosto la Notte bianca del Cibo Italiano

■ Il 4 agosto sarà la notte bianca del Cibo Italiano con piazze, attività pubbliche e private che «possano dimostrare che il cibo italiano è un'esperienza di tradizione, di continuità e di sviluppo». L'evento è dedicato a Pellegrino Artusi storico scrittore, gastronomo e critico letterario italiano nato il 4 agosto del 1820 a Forlimpopoli in provincia di Firenze. L'iniziativa è stata annunciata dai Ministri dei beni e delle attività culturali e del turismo, Dario Franceschini, e dal ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, Maurizio Martina, in occasione della presentazione di «2018 anno del Cibo Italiano», evento nazionale e dedicato allo chef Gualtiero Marchesi, indetto dai due ministeri Mibact e Mipaaf e presentato ieri mattina a Roma presso il Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo. Dal nord al sud dell'Italia, il Cibo come «patrimonio» da conservare, come «attrattività» da sviluppare, considerando che il 48% dei turisti viene in Italia per motivi legati al cibo e il 49% per motivi legati alla cultura. E ancora, il cibo come «condivisione» tra cultura, modi di essere ed «esperienza» per promuovere «un bene enogastronomico unico al mondo», con un'Europa in cui sono 600 mila i viaggi all'insegna dell'enogastronomia. E la ricetta ideata dai Ministri messa sul tavolo del «2018 anno del Cibo Italiano», evento nazionale che, per tutto l'anno in corso, tra manifestazioni, iniziative ed eventi culturali, promuoverà la tradizione gastronomica.



2018 Anno del Cibo Italiano: presentate iniziative e Comitato tecnico

20 FEBBRAIO 2018



BY CLAUDIO DEPLANO

IN AGRA NEWS, AGRICOLTURA, NEWS.



food & book FESTIVAL DEL LIBRO
& DELLA CULTURA GASTRONOMICA
MONTECATINI TERME - OTTOBRE 2018

I progetti coinvolgeranno tutto il territorio nazionale e i protagonisti del settore agroalimentare. Tra gli esperti Petrini, Farinetti, Bowerman, Bottura

(AGRA) – Il 2018 è stato proclamato Anno del Cibo Italiano dai ministeri delle Politiche agricole alimentari e forestali e dei Beni culturali e del turismo che hanno presentato iniziative e progetti che, da Nord a Sud, coinvolgeranno tutti i protagonisti del settore agroalimentare nazionale.

Attraverso la costituzione di un apposito Comitato e la stretta collaborazione tra i due ministeri si promuoveranno iniziative in grado di rappresentare la produzione enogastronomica e la cucina italiana come grandi attrattori turistici del nostro Paese:

- 1) Mibact e Mipaf attueranno una completa ricognizione di prodotti agricoli e agroalimentari di eccellenza, ricette della cultura alimentare e culinaria dei territori italiani, circuiti e itinerari di offerta enogastronomica, eccellenze di conoscenze e sapere. Interventi funzionali anche al rafforzamento di itinerari interregionali di offerta turistica, in coerenza con il lavoro già realizzato con il 2016 Anno dei Cammini e il 2017 Anno dei Borghi. Dell'infinito patrimonio italiano, sarà promossa la conoscenza internazionale, con particolare riferimento all'organizzazione di esperienze gustative relative ai prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica
- 2) Insieme al ministero degli Esteri e agli Istituti Italiani di Cultura all'estero sarà realizzata una grande campagna di comunicazione internazionale sul brand Italia. Inoltre, il progetto "Vivere all'italiana" consentirà una promozione della lingua italiana, di arte e cultura, archeologia e sistema museale, enogastronomia, università e ricerca, scienza e tecnologia, design, industria culturale e creativa, sport, territori.
- 3) Coinvolgendo anche il ministero dell'Istruzione e dell'Università sarà promossa la cucina italiana di qualità. Attraverso l'organizzazione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo Ambasciate, Consolati e Istituti italiani di Cultura presenteranno i prodotti alimentari di eccellenza rappresentativi dell'Italia e del gusto italiano a milioni di consumatori nel mondo, in prosecuzione delle tematiche di Expo Milano 2015.
- 4) Sarà definito un accordo con la Cassa Depositi e Prestiti per sviluppare i servizi di accoglienza (informazione, didattica, visite guidate, agri-musei, ecc.) rivolti ai turisti presenti lungo gli itinerari di turismo lento. L'obiettivo è favorire l'accesso al credito delle imprese operanti nel settore turistico-culturale e del turismo enogastronomico con investimenti diretti allo sviluppo di prodotti agricoli ed enogastronomici che possano arricchire i percorsi di visita.
- 5) In tutta Italia il ministero dei Beni culturali e del turismo compone, selezionando e patrocinando iniziative regionali e territoriali, il Calendario delle Attività dell'Anno del Cibo. Un lungo cartellone di eventi, un grande viaggio da nord a sud del Paese, che rappresenterà un ulteriore elemento di attrattività per i turisti di tutto il mondo. Particolare attenzione sarà dedicata ad una campagna di comunicazione, anche sui social, da realizzarsi insieme ad Enit. 6) È in corso di realizzazione una piattaforma informativa orientata, oltre che alla diffusione delle iniziative realizzate,

all'approfondimento e alla divulgazione dei temi trattati dall'Anno del Cibo.

Il ministro dei Beni culturali e del turismo, Dario Franceschini, ha nominato i 13 esperti di chiara fama che faranno parte del Comitato Tecnico di Coordinamento presieduto dal direttore generale Turismo del Mibact, Francesco Palumbo: Carlo Petrini (fondatore di Slow Food), Oscar Farinetti (imprenditore e presidente della fondazione E. di Mirafiore), Cristina Bowerman (presidente degli Ambasciatori del Gusto), Massimo Bottura (chef), Riccardo Cottarella (presidente dell'Unione Internazionale Enologi), Giorgio Calabrese (medico nutrizionista e docente di Alimentazione e Nutrizione umana all'Università del Piemonte Orientale), Marco Gualtieri (presidente di Seeds&Chips), Claudia Sorlini (vicepresidente del Touring Club Italiano, già professore ordinario di Microbiologia Agraria all'Università di Milano e membro della Steering Committee of the EU Scientific Programme for Expo 2015), Enzo Coccia (pizzaiolo), Elisabetta Moro (professore ordinario di Antropologia culturale e Tradizioni Alimentari del Mediterraneo all'Università suor Orsola Benincasa di Napoli), Mauro Rosati (direttore generale Fondazione Qualivita), Massimo Montanari (professore ordinario di storia dell'Alimentazione e presidente di Casa Artusi), Raffaele Borriello (direttore generale dell'Ismea).

La campagna di comunicazione che promuove l'iniziativa è incentrata su uno spot realizzato dal Centro Sperimentale di Cinematografia di Milano sotto la direzione del regista Maurizio Nichetti. Sui social sarà declinata un'animazione del logo che ripercorre le diverse specialità alimentari che costituiscono il nostro patrimonio enogastronomico e si affiancherà alla campagna già in corso, costruita grazie al contributo dei musei italiani con le opere delle loro collezioni riguardanti il cibo. L'hashtag ufficiale della campagna è #annodelciboitaliano. I video, le animazioni e le locandine digitali sono disponibili sul sito www.beniculturali.it/annodelciboitaliano.

Sui profili social del Mipaaf spazio ai Patrimoni Unesco italiani legati all'agroalimentare: dalla Dieta mediterranea alla coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria, passando per l'arte del pizzaiuolo napoletano, i paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e Monferrato e Parma, designata città creativa per la gastronomia.

[Home](#) » [Agronews](#) » Nasce la "Notte bianca del cibo italiano". La festa è dedicata a Pellegrino Artusi

A A

Condividi:

Altri

AGRONEWS

Nasce la "Notte bianca del cibo italiano". La festa è dedicata a Pellegrino Artusi

L'evento è in programma per il 4 agosto, giorno della nascita dello scrittore-gastronomo. Nel corso dell'appuntamento saranno raccontati i territori dal punto di vista enogastronomico



Roma- Arriva la "Notte bianca del cibo italiano". Il giorno scelto per la grande celebrazione è il **4 agosto**, data della nascita di **Pellegrino Artusi** (4 agosto del 1820 ndr). L'iniziativa è stata annunciata presso il dicastero dei Beni culturali dal ministro per le Politiche agricole Maurizio Martina nel corso delle presentazioni odierne dell'anno del cibo italiano nel 2018.

"Abbiamo pensato, insieme al ministro Franceschini, di lanciare- **ha detto Martina**- l'idea della 'Notte bianca del cibo italiano' per il 4 agosto in ricordo di Pellegrino Artusi un grande italiano che ha fatto un pezzo fondamentale della nostra identità grazie alla cultura enogastronomica e culinaria. "Immaginiamo -ha spiegato il ministro- **una grande notte ovunque nel Paese per raccontare la potenza dei nostri territori** dal punto di vista enogastronomico. Piatti, ingredienti, menù, esperienze di cultura alimentare che fanno l'Italia".

20/02/2018

Il 4 di agosto istituita 'Notte bianca del Cibo Italiano'

Annunciata da ministri Franceschini e Martina in ricordo Artusi

Redazione ANSA ROMA 20 febbraio 2018 16:12



ROMA - Il 4 agosto sarà la notte bianca del Cibo Italiano con piazze, attività pubbliche e private che "possano dimostrare che il cibo italiano è un'esperienza di tradizione, di continuità e di sviluppo", dedicata a Pellegrino Artusi storico scrittore, gastronomo e critico letterario italiano nato il 4 agosto del 1920 a Forlimpopoli in provincia di Firenze. L'iniziativa è stata annunciata dai Ministri dei beni e delle attività culturali e del turismo, Dario Franceschini e dal ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, Maurizio Martina in occasione della presentazione di "2018 anno del Cibo italiano", evento nazionale e dedicato allo chef Gualtiero Marchesi indetto dai due ministeri Mibact e Mipaaf, presentato questa mattina a Roma presso il Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo.

"Un'iniziativa anche in ricordo di Pellegrino Artusi, un grande italiano che ha fatto un pezzo fondamentale della nostra identità grazie alla cultura enogastronomica italiana" spiega il ministro Martina. "Immaginiamo una grande notte ovunque nel Paese - specifica - attraverso la quale raccontare la potenza dei nostri territori dal punto di vista enogastronomico, piatti ingredienti menù, esperienze di cultura alimentare che fanno l'Italia con ore notturne dedicate alla conoscenza di un patrimonio inestimabile come quello italiano". Per riaffermare il valore del lavoro che c'è dietro l'enogastronomia e l'agroalimentare italiano, Martina cita Mario Soldati per cui appunto "un popolo lo si conosce se si frequenta le sue cucine".

Poi il ministro dei beni e delle attività culturali e del turismo Franceschini ha ribadito che: "Investire in cibo ed in vino so bene che non è soltanto una parte del mio lavoro legato al turismo ma è una parte legata alla cultura perché tutti i prodotti agroalimentari e i piatti tipici sono un pezzo della nostra cultura e dei quei

luoghi". "Luoghi - spiega - dove le comunità locali sono orgogliose, perché ognuno di quei piatti è frutto di secoli di saperi e tradizioni, anche per questo sui social lanceremo la possibilità di votare il mio piatto preferito #ilmipiattopreferito ed io comincerò votando #suamaestàlasalamadasugo" conclude Franceschini.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

ProvaSky per 6 se *



HEADLINES Sciopero Nazionale: Possibili Disagi Venerdì Alle Scotte

Home Prima Pagina Sport Palla Interviste Meteo

Fotogallery Google Map Contatti

2018 "Anno del Cibo Italiano". Il direttore generale Qualivita Mauro Rosati nominato nel "comitato scientifico"

20 Feb, 2018



Il 2018 "Anno del Cibo Italiano", entra nel vivo grazie all'impegno dei ministeri dei Beni Culturali e del Turismo e delle Politiche Agricole e la collaborazione delle organizzazioni impegnate nella valorizzazione delle eccellenze agroalimentari e vitivinicole nazionali.

A spingere le azioni a sostegno del settore, il record assoluto delle esportazioni made in Italy, che, secondo le proiezioni Istat, dovrebbero superare, nel 2017, i 41 miliardi di euro, grazie anche al ruolo fondamentale del settore DOP e IGP che pesa per oltre il +22% sull'intero comparto, con un aumento negli ultimi dieci anni del +143%.

L'impegno della Fondazione Qualivita per promuovere la cultura del cibo legata alle produzioni di qualità italiane DOP IGP si rinnova ancora una volta in concomitanza dell'anno del cibo italiano. Dopo il prestigioso accordo con Treccani per la realizzazione di un progetto editoriale dedicato ai prodotti enogastronomici di qualità nel contesto internazionale, arriva la nomina del direttore generale Mauro Rosati nel "comitato scientifico" del 2018 "Anno del cibo italiano" presentato oggi a Roma, che si occuperà di ideare e programmare l'intenso calendario delle attività per celebrare il Food & Wine italiano nel ruolo di ambasciatore dei territori di origine dal grande valore sociale, ambientale e paesaggistico, oltre che economico.

Insieme a Mauro Rosati fanno parte dei tredici nomi del "comitato scientifico" anche il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, quello di Eataly Oscar Farinetti, gli chef stellati Massimo Bottura e Cristina Bowerman, il presidente dell'Unione Internazionale degli Enologi Riccardo Cotarella, il direttore generale di Ismea Raffaele Borriello e il Presidente di Seeds&Chips Marco Gualtieri. A cui si aggiungono Claudia Sorlini, Vice Presidente del Touring Club Italiano, il pizzaiolo Enzo Coccia, Elisabetta Moro Professore ordinario di Antropologia Culturale presso l'Università SOB di Napoli, Giorgio Calabrese, Medico nutrizionista e docente di alimentazione presso l'università del Piemonte orientale e Massimo Montanari, Professore ordinario di storia dell'Alimentazione e Presidente Comitato Scientifico [Casa Artusi](#).



CRONACA, NAZIONALE

Anno del Cibo Italiano: il 4 Agosto la Notte Bianca

21 FEBBRAIO 2018 by CORNAZ

I ministri Martina e Franceschini presentano le iniziative e il Comitato tecnico per l'Anno del cibo italiano



Il 2018 sarà l'**Anno del Cibo Italiano** e attraverso la costituzione di un apposito Comitato e la stretta collaborazione tra Mibact e Mipaaf, saranno promosse iniziative e azioni per rappresentare la produzione enogastronomica e la cucina italiana come grandi attrattori turistici del nostro Paese.

Una di queste è la **Notte Bianca del Cibo Italiano**, che si terrà il **prossimo 4 Agosto**, una data scelta non a caso come ha spiegato il Ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina. È infatti il giorno di nascita di Pellegrino Artusi.

Nell'ambito delle iniziative di 2018 Anno del Cibo italiano, i due Ministeri attueranno una completa ricognizione di prodotti agricoli e agroalimentari di eccellenza, ricette della cultura alimentare e culinaria dei territori italiani, circuiti ed itinerari di offerta enogastronomica, eccellenze di conoscenze e sapere. Questi interventi sono funzionali anche al rafforzamento di itinerari interregionali di offerta turistica, in coerenza con il lavoro già realizzato con il 2016 Anno dei Cammini e il 2017 Anno dei Borghi. Dell'infinito patrimonio italiano, verrà promossa la conoscenza internazionale, con particolare riferimento all'organizzazione di esperienze gustative relative ai prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica. Insieme al MAECI ed agli Istituti Italiani di Cultura all'estero, verrà realizzata una grande campagna di comunicazione internazionale sul brand Italia. Inoltre, il progetto "Vivere all'italiana" consentirà una promozione della lingua italiana, arte e cultura, archeologia e sistema museale, enogastronomia, università e ricerca, scienza e tecnologia, design, industria culturale e creativa, sport, territori.

Insieme al MIPAAF, al MAECI e al MIUR verrà promossa la cucina italiana di qualità. Attraverso l'organizzazione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo Ambasciate, Consolati e Istituti italiani di Cultura presenteranno i prodotti alimentari di eccellenza rappresentativi dell'Italia e del gusto italiano a milioni di consumatori nel mondo, in prosecuzione delle tematiche di Expo Milano 2015.

Verrà definito un accordo tra Ministero e Cassa Depositi e Prestiti per sviluppare i servizi di accoglienza (informazione, didattica, visite guidate, agri-musei, etc.) rivolti ai turisti presenti lungo gli itinerari di turismo lento. L'obiettivo è favorire l'accesso al credito delle imprese operanti nel settore turistico-culturale e del turismo enogastronomico con investimenti diretti allo sviluppo di prodotti agricoli ed enogastronomici che possano arricchire i percorsi di visita.

In tutta Italia il MIBACT compone, selezionando e patrocinando iniziative regionali e territoriali, il Calendario delle Attività del 2018 Anno del Cibo Italiano. Un lungo cartellone di eventi, un grande viaggio da Nord a Sud del Paese, che rappresenterà un ulteriore elemento di attrattività per i turisti di tutto il mondo. Particolare attenzione sarà dedicata ad una campagna di comunicazione, anche sui social, da realizzarsi insieme ad Enit.

Nominati i 13 esperti del Comitato

Il Ministro Franceschini ha nominato i 13 esperti di chiara fama che faranno parte del Comitato Tecnico di Coordinamento presieduto dal Direttore Generale Turismo del MiBACT, Francesco Palumbo:

- Carlin Petrini, Fondatore di Slow Food
- Oscar Farinetti, Imprenditore e Presidente fondazione E. di Mirafiore
- Cristina Bowerman, Presidente Ambasciatori del Gusto
- Massimo Bottura, Chef
- Riccardo Cottarella, Presidente dell'Unione Internazionale Enologi
- Giorgio Calabrese, Medico nutrizionista e docente di Alimentazione e Nutrizione umana all'Università del Piemonte Orientale
- Marco Gualtieri, Presidente di Seeds&Chips
- Claudia Sorlini Vice Presidente del Touring Club Italiano, già Professore ordinario di Microbiologia Agraria all'Università degli Studi di Milano e membro della Steering Committee of the EU Scientific Programme for Expo 2015
- Enzo Coccia, Pizzaiolo
- Elisabetta Moro, Professore ordinario di Antropologia culturale e Tradizioni Alimentari del Mediterraneo all'Università suor Orsola Benincasa di Napoli
- Mauro Rosati, Direttore Generale Fondazione Qualivita
- Massimo Montanari, Professore ordinario di storia dell'Alimentazione e Presidente di Casa Artusi
- Raffaele Borriello, direttore generale di Ismea

“Con il 2018 Anno del cibo italiano – afferma il Ministro Maurizio Martina – ribadiamo il valore identitario dell’agroalimentare per il Paese. Un legame profondo con la storia e le tradizioni dei nostri territori. Lo facciamo attraverso iniziative e progetti che da Nord a Sud, coinvolgono tutti i protagonisti del settore. Perché le nostre eccellenze enogastronomiche non rappresentano solo un’enorme risorsa economica, come confermano i dati dell’export agroalimentare con il record dei 41 miliardi di euro nel 2017, ma anche una straordinaria occasione per raccogliere e promuovere una grande eredità culturale. Il cibo diventa così, ancora una volta, un mezzo per conoscere, condividere, confrontarsi”.

“Lo abbiamo visto con Expo Milano 2015, dove siamo stati protagonisti del dibattito internazionale sulla questione alimentare globale. Lo sperimentiamo ogni giorno nelle realtà locali con i distretti del cibo, uno strumento nuovo di programmazione territoriale nel quale crediamo molto. Lo affermiamo con l’impegno che mettiamo nel sostenere le candidature dei nostri territori e delle pratiche agricole e alimentari nella Lista dei Patrimoni mondiali dell’Unesco. Una chiave fondamentale anche dal punto di vista turistico. Basti pensare all’**enoturismo**, uno straordinario settore in crescita. Tutto questo è l’anno del

cibo, che non deve finire, in termini di politiche di internazionalizzazione e promozione, il prossimo dicembre. Il mondo ci guarda e ha fame d'Italia. Rispondiamo con il nostro saper fare. Con l'orgoglio del nostro sistema Paese" ha aggiunto.

"Il cibo è parte integrante del patrimonio culturale italiano e dell'immagine del nostro Paese nel mondo. Per questo motivo – ha dichiarato il Ministro dei beni e delle attività culturali e del turismo, Dario Franceschini – insieme al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali abbiamo fortemente voluto che il 2018, dopo le positive esperienze del 2016 Anno dei Cammini e del 2017 Anno dei Borghi, sia Anno del Cibo Italiano, con una serie di iniziative capaci di promuovere la ricchezza, l'eccellenza e la varietà della nostra tradizione enogastronomica".

2018 Anno del Cibo Italiano: la visione del nostro Paese tra turismo ed enogastronomia

Oltre un miliardo e duecento milioni di viaggiatori internazionali: è questa la cifra astronomica di un mondo in movimento, che cresce oltre ogni crisi. Prima ancora che economico, si tratta di un enorme fenomeno umano e sociale che sta assumendo tendenze nuovissime, come emerge proprio da tutte le più recenti analisi: a muovere i viaggiatori sono sempre di più la ricerca di esperienze coinvolgenti, la curiosità ed il desiderio di conoscenza per la cultura e la tradizione, l'attenzione all'autenticità, alla sostenibilità e al benessere.

Questo scenario sta comportando anche nel nostro Paese (attraverso il Piano strategico del Turismo, approvato il 17 febbraio 2017 dal Governo e l'obiettivo generale di crescita dell'offerta) un rinnovamento profondo dei modelli di offerta turistica, in direzione della sostenibilità e dell'intelligente adattamento alle nuove tendenze della domanda e della qualità dell'accoglienza. Una strategia che cerca di valorizzare proprio gli asset dell'offerta turistica in grado di rispondere con più efficacia al mondo del turismo che cambia. Tra questi, il patrimonio enogastronomico del Paese assume un valore centrale.

Il patrimonio enogastronomico è parte essenziale del paesaggio culturale italiano. Secondo l'UNTWO è proprio l'unicità del patrimonio culturale intangibile a determinare sempre di più il fattore discriminante della competitività turistica. L'Italia, da questo punto di vista, parte certamente da una posizione di vantaggio, proponendosi ai mercati internazionali con un'offerta pressoché unica, in grado di

legare food, cultura e ambiente in un mix che inscindibile: sostenere questa offerta significa non solo generare valore per i territori, ma anche rispondere appieno alle esigenze dei più moderni flussi turistici interessati all'autentico e al tipico.

Il cibo è la porta di accesso più immediata di un territorio, è la prima esperienza con la quale il viaggiatore contemporaneo cerca un contatto con la cultura e le tradizioni del luogo. La grande varietà dei paesaggi italiani e della loro storia riflette la numerosità dei "gate di accesso gastronomici", tutti dotati di notorietà worldwide: per il mercato turistico, un vero giacimento di opportunità. Il valore attrattivo di questo asset è tutto giocato sul concetto di "vivere all'italiana": mangiare italiano è, in tutto il mondo, uno stile da imparare, vivere, raccontare. Anzitutto perché universalmente riconosciuto come stile di vita "sano". È per questo che il 2018 Anno del Cibo Italiano intende parlare non solo ai segmenti più strettamente leisure della domanda turistica, ma anche alle vaste platee interessate dalla ricerca ormai globale di stili di vita salutari. La qualità del cibo italiano ed il valore indiscusso della Dieta mediterranea, patrimonio Unesco, rappresentano infatti, grandi attrattori per i milioni di persone che desiderano, sognano e comprano un viaggio in Italia.

Dati e fatti essenziali sul turismo enogastronomico in Italia

Il cibo italiano è Patrimonio. Nel 2016, l'Italia si è confermata il primo Paese per numero di prodotti agroalimentari e vinicoli di qualità con riconoscimento Dop, Igp e Stg conferiti dall'UE (Fondazione Qualivita). Iscrizioni nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità e nella Lista del Patrimonio Immateriale Culturale Unesco: i Paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e del Monferrato, l'Arte del pizzaiolo napoletano, la Dieta Mediterranea e la Pratica agricola della vite ad alberello di Pantelleria (Unesco). Inoltre, 169 Strade del vino e dei sapori e circa cento musei del gusto (Università di Bergamo e World Food Travel Association).

Il cibo italiano è Attrattività. Il cibo italiano è un fattore caratterizzante dell'immagine turistica del nostro Paese, capace di far nascere un desiderio forte che si traduce in una motivazione al viaggio e all'esperienza enogastronomica per turisti e visitatori italiani e stranieri. Secondo World Food Travel Association più di due terzi dei viaggiatori acquista e porta con se prodotti enogastronomici da consumare e regalare. Uno straordinario veicolo per il brand Italia. Cibo e vino

(48%) insieme alla bellezza delle città (49%) e alle opere d'arte ed ai monumenti (48%) sono una delle principali ragioni di un viaggio in Italia (Enit-Ipsos).

Il cibo italiano è Esperienza. La domanda di turismo enogastronomico è cresciuta, si è evoluta e oggi desidera vivere esperienze autentiche legate alla conoscenza della cultura enogastronomica nelle molteplici espressioni che è in grado di offrire: cibo, vino, itinerari, tradizioni, produzione, acquisto. In Europa sono circa 600 mila i viaggi all'insegna dell'enogastronomia e oltre 20 milioni quelli che comprendono esperienze enogastronomiche (UNWTO), XXI Rapporto Nazionale Turismo). Il 93% dei turisti leisure ha partecipato ad attività enogastronomiche uniche durante un viaggio effettuato negli ultimi due anni (World Food Travel Association).

Il cibo italiano è Condivisione. Il cibo è condivisione, non solo a tavola. Il turista enogastronomico ascolta e condivide le opinioni di parenti ed amici. Si affida ai mezzi di comunicazione tradizionali, ma utilizza anche il web per condividere immagini e giudizi su cibi e bevande. Il 61% dei viaggiatori condivide le proprie esperienze enogastronomiche sui social media e l'87% dei viaggiatori considera importante le review nella scelta di un ristorante (Tripadvisor).

La campagna di comunicazione

La campagna di comunicazione che promuove il 2018 Anno del Cibo Italiano è incentrata su uno spot realizzato dal Centro Sperimentale di Cinematografia di Milano sotto la direzione del regista Maurizio Nichetti. Sui social verrà declinata un'animazione del logo che ripercorre le diverse specialità alimentari che costituiscono il nostro patrimonio enogastronomico e si affiancherà alla campagna già in corso, costruita grazie al contributo dei Musei italiani con le opere delle loro collezioni riguardanti il cibo.

Tutti sono invitati a partecipare alla campagna sui propri canali social utilizzando l'hashtag ufficiale #annodelciboitaliano. I video, le animazioni e le locandine digitali sono disponibili sul sito sul sito del MiBACT www.beniculturali.it/annodelciboitaliano.

Sui profili social del Mipaaf spazio ai Patrimoni Unesco italiani legati all'agroalimentare: dalla Dieta mediterranea alla coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria, passando per l'arte del pizzaiuolo napoletano, i paesaggi

Il 4 di agosto istituita 'Notte bianca del Cibo Italiano'

20 Febbraio 2018



piatto di pasta : Mezze Penne, melanzana, anguria arrostita, menta e mandorla_1 - © ANSA

1 / 4

ROMA - Il 4 agosto sarà la notte bianca del Cibo Italiano con piazze, attività pubbliche e private che "possano dimostrare che il cibo italiano è un'esperienza di tradizione, di continuità e di sviluppo", dedicata a Pellegrino Artusi storico scrittore, gastronomo e critico letterario italiano nato il 4 agosto del 1920 a Forlimpopoli in provincia di Firenze. L'iniziativa è stata annunciata dai Ministri dei beni e delle attività culturali e del turismo, Dario Franceschini e dal ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, Maurizio Martina in occasione della presentazione di "2018 anno del Cibo italiano", evento nazionale e dedicato allo chef Gualtiero Marchesi indetto dai due ministeri Mibact e Mipaaf, presentato questa mattina a Roma presso il Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo.

"Un'iniziativa anche in ricordo di Pellegrino Artusi, un grande italiano che ha fatto un pezzo fondamentale della nostra identità grazie alla cultura enogastronomica italiana" spiega il ministro Martina. "Immaginiamo una grande notte ovunque nel Paese - specifica - attraverso la quale raccontare la potenza dei nostri territori dal punto di vista enogastronomico, piatti ingredienti menù, esperienze di cultura alimentare che fanno l'Italia con ore notturne dedicate alla conoscenza di un patrimonio inestimabile come quello italiano". Per riaffermare il valore del lavoro che c'è dietro l'enogastronomia e l'agroalimentare italiano, Martina cita Mario Soldati per cui appunto "un popolo lo si conosce se si frequenta le sue cucine".

Poi il ministro dei beni e delle attività culturali e del turismo Franceschini ha ribadito che: "Investire in cibo ed in vino so bene che non è soltanto una parte del mio lavoro legato al turismo ma è una parte legata alla cultura perché tutti i prodotti agroalimentari e i piatti tipici sono un pezzo della nostra cultura e dei quei luoghi". "Luoghi - spiega - dove le comunità locali sono orgogliose, perché ognuno di quei piatti è frutto di secoli di saperi e tradizioni, anche per questo sui social lanceremo la possibilità di votare il mio piatto preferito #ilmipiattopreferito ed io comincerò votando #suamaestàlasalamadasugo" conclude Franceschini.

© Riproduzione riservata

20 IL 4 DI AGOSTO ISTITUITA LA "NOTTE BIANCA DEL CIBO ITALIANO"

Iniziativa dei ministri Franceschini e Martina in ricordo dell'opera di Pellegrino Artusi



Il 4 agosto sarà la "Notte bianca del cibo italiano" con piazze, attività pubbliche e private che «possano dimostrare che il cibo italiano è un'esperienza di tradizione, di continuità e di sviluppo», dedicata a Pellegrino Artusi, storico scrittore, gastronomo e critico letterario italiano nato il 4 agosto del 1920 a Forlimpopoli in provincia di Firenze.

L'iniziativa è stata annunciata dai ministri dei Beni e delle attività culturali e del turismo, Dario Franceschini e dal ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Maurizio Martina in occasione della presentazione di "2018 anno del cibo italiano", evento nazionale e dedicato allo chef Gualtiero Marchesi indetto dai due ministeri Mibact e Mipaaf.

«Un'iniziativa anche in ricordo di Pellegrino Artusi, un grande italiano che ha fatto un pezzo fondamentale della nostra identità grazie alla cultura enogastronomica italiana - spiega il ministro Martina -. Immaginiamo una grande notte ovunque nel Paese attraverso la quale raccontare la potenza dei nostri territori dal punto di vista enogastronomico, piatti ingredienti menù, esperienze di cultura alimentare che fanno l'Italia con ore notturne dedicate alla conoscenza di un patrimonio inestimabile come quello italiano».

Per riaffermare il valore del lavoro che c'è dietro l'enogastronomia e l'agroalimentare italiano, Martina cita Mario Soldati per cui appunto «un popolo lo si conosce se si frequenta le sue cucine». Poi, Franceschini ha ribadito che «investire in cibo ed in vino so bene che non è soltanto una parte del mio lavoro legato al turismo ma è una parte legata alla cultura perché tutti i prodotti agroalimentari e i piatti tipici sono un pezzo della nostra cultura e dei quei luoghi. Luoghi dove le comunità locali sono orgogliose, perché ognuno di quei piatti è frutto di secoli di saperi e tradizioni, anche per questo sui social lanceremo la possibilità di votare il mio piatto preferito #imipiattopreferito ed io comincerò votando #suamaestàsalamadasugo» conclude Franceschini.

Nasce il 4 agosto la "Notte bianca del cibo italiano"

20/02/2018

La festa è dedicata a Pellegrino Artusi, giorno della nascita dello scrittore-gastronomo. Nel corso dell'appuntamento saranno raccontati i territori dal punto di vista enogastronomico. A coordinare le attività un Comitato Tecnico di 12 esperti



Il GELATO DIVENTA UNA PIZZA: gelato alla farina bona, pomodori secchi, Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano ed olio extravergine di oliva. La ricetta degli Chef Igor Macchia e Alberto Marchetti per l'Evento di INformaCIBO "La Cucina Italiana nel Mondo" Anno 2014

Roma 20 febbraio 2018. "Il 4 agosto 2018 ci sarà la Notte bianca del cibo italiano".

Ad annunciare il ministro dei Beni e delle Attività culturali e del Turismo, **Dario Franceschini**, e il ministro delle Politiche agricole, **Maurizio Martina**, che hanno presentato al Collegio romano il programma del "2018 Anno nazionale del Cibo", evento nazionale e dedicato allo chef Gualtiero Marchesi indetto dai due ministeri Mibact e Mipaaf, presentato questa mattina a Roma presso il Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo.

"Abbiamo lavorato a stretto contatto col ministro Martina per questo anno del cibo -ha dichiarato Franceschini-, ogni borgo ha la propria distintività e si tratta di un pezzo irrinunciabile dell'originalità italiana. Non vogliamo un turismo mordi e fuggi, al contrario vogliamo raccontare al meglio il nostro paese per far tornare il turista a visitare più volte i nostri territori. Abbiamo vinto un'importante battaglia con l'Unesco, siamo cioè riusciti a far riconoscere il pizzaiolo napoletano come bene immateriale dell'umanità. Anche questa è cultura, perché si tratta di saperi radicati nel tempo. Un grande ringraziamento va anche agli agricoltori che hanno tenuto in vita la tradizione enogastronomica del nostro paese. Investire in cibo ed in vino sa bene che non è soltanto una parte del mio lavoro legato al turismo ma è una parte legata alla cultura perché tutti i prodotti agroalimentari e i piatti tipici sono un pezzo della nostra cultura e dei quei luoghi".

Sui social si potrà votare #ilmiopiattopreferito

"Luoghi - spiega il ministro del turismo Franceschini- dove le comunità locali sono orgogliose, perché ognuno di quei piatti è frutto di secoli di saperi e tradizioni, anche per questo sui social lanceremo la possibilità di votare il mio piatto preferito #ilmiopiattopreferito ed io comincerò votando #suamaestàlasalamadasugo" conclude Franceschini.

Il Ministero Martina: "col ministero dei Beni culturali la legge sull'enoturismo"

questi eventi con la forza della straordinarietà dell'esperienza enogastronomica italiana. Questo è un modo di essere Paese e di essere distintivi e non omologati. Coerenti con questo, ci mettiamo a disposizione. Con il ministero dei Beni culturali abbiamo prodotto passi insieme, come la legge sull'enoturismo". E ha concluso: "I distretti del cibo sono lo strumento per fare il salto di qualità nei territori".

Il ministro Maurizio Martina scrive a INformaCIBO per l' "Anno nazionale del cibo italiano"

A coordinare le attività un Comitato Tecnico di 12 esperti: Carlo **Petrini**, fondatore di Slow Food; Oscar **Farinetti**, imprenditore, fondatore di Eataly; la chef **Cristina Bowerman**, presidente degli Ambasciatori del Gusto; lo chef **Massimo Bottura**; **Giorgio Calabrese**, medico nutrizionista e docente di alimentazione e nutrizione umana all'Università del Piemonte Orientale; **Marco Gualtieri**, presidente di Seeds& Chips; **Claudia Sorlini**, vicepresidente del Touring Club Italiano; **Enzo Coccia**, pizzaiolo; **Elisabetta Moro**, professore ordinario di antropologia culturale e tradizioni alimentari del Mediterraneo all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli; **Mauro Rosati**, direttore generale Fondazione Qualivita; **Massimo Montanari**, professore ordinario di storia dell'alimentazione e presidente di **Casa Artusi**.

2018: Anno del Cibo italiano nel Mondo dedicato a Marchesi (Su INformaCIBO 2 gennaio 2018)

2015. La Cucina Italiana nel Mondo: Mangiare all'Italiana verso l'Expo

Qui tutte le locandine dell'iniziativa Anno del Cibo 2018



Copyright © 2009-2018 Informacibo
Editoriale INformaCIBO di Donato Troiano
P.Iva 02288410349
[Privacy e Cookie Policy]

By using our website, you agree to the use of our cookies.

Got it!



Blog Post

Home (<http://www.maurorosati.it/>) / Home (<http://www.maurorosati.it/blog/home/>) / **Il Comitato scientifico #AnnoDelCiboItaliano**

HOME ([HTTP://WWW.MAUROROSATI.IT/BLOG/HOME/](http://www.maurorosati.it/blog/home/))

Il Comitato scientifico #AnnoDelCiboItaliano



(<http://www.maurorosati.it/author/giodi/>) 20 Feb 2018

(<http://www.maurorosati.it/comitato-scientifico-annodelcibo/>)

🕒 10 min



Il 2018 “Anno del Cibo Italiano”, entra nel vivo con la presentazione del “comitato scientifico” che si occuperà di programmare contenuti ed iniziative, grazie all’impegno dei **Ministeri dei Beni Culturali e del Turismo e delle Politiche Agricole** e la collaborazione delle organizzazioni impegnate nella valorizzazione delle eccellenze agroalimentari e vitivinicole nazionali.

A spingere le azioni a sostegno del settore, il record assoluto delle **esportazioni made in Italy**, che, secondo le proiezioni Istat, dovrebbero superare, nel 2017, i **41 miliardi di euro**,

grazie anche al ruolo fondamentale del **settore DOP e IGP** che pesa per oltre il **+22%** sull'intero comparto, con un aumento negli ultimi dieci anni del **+143%**.

L'impegno della Fondazione Qualivita per promuovere la

la concomitanza dell'anno del cibo italiano. Dopo il prestigioso accordo con Treccani per la realizzazione di un progetto editoriale dedicato ai prodotti enogastronomici di qualità nel contesto internazionale, arriva la nomina del direttore generale **Mauro Rosati** nel "**comitato scientifico**" del 2018 "**Anno del cibo italiano**" che sarà presentato il 20 febbraio a Roma e si occuperà di ideare e programmare l'intenso calendario delle attività per celebrare il Food & Wine italiano nel ruolo di ambasciatore dei territori di origine dal grande valore sociale, ambientale e paesaggistico, oltre che economico.

Insieme a **Mauro Rosati** fanno parte dei tredici nomi del "comitato scientifico" anche il fondatore di Slow Food **Carlo Petrini**, quello di Eataly **Oscar Farinetti**, gli chef stellati **Massimo Bottura** e **Cristina Bowerman**, il presidente dell'Unione Internazionale degli Enologi **Riccardo Cotarella**, il direttore generale di Ismea **Raffaele Borriello** e il Presidente di Seeds&Chips **Marco Gualtieri**. A cui si aggiungono **Claudia Sorlini**, Vice Presidente del Touring Club Italiano, il pizzaiolo **Enzo Coccia**, **Elisabetta Moro** Professore ordinario di Antropologia Culturale presso l'Università SOB di Napoli, **Giorgio Calabrese**, Medico nutrizionista e docente di alimentazione presso l'università del Piemonte orientale e **Massimo Montanari**, Professore ordinario di storia dell'Alimentazione e Presidente Comitato Scientifico Casa Artusi.

Comunicato Stampa

"Con il 2018 anno del cibo italiano – afferma il Ministro **Maurizio Martina** – ribadiamo il valore identitario dell'agroalimentare per il Paese. Un legame profondo con la storia e le tradizioni dei nostri territori. Lo facciamo attraverso iniziative e progetti che abbiamo presentato oggi e che, da Nord a Sud, coinvolgono tutti i protagonisti del settore. Perché le nostre eccellenze enogastronomiche non rappresentano solo un'enorme risorsa economica, come confermano i dati dell'export agroalimentare con il record dei

41 miliardi di euro nel 2017, ma anche una straordinaria occasione per raccogliere e promuovere una grande eredità culturale. Il cibo diventa così, ancora una volta, un mezzo per conoscere, condividere, confrontarsi.

Lo sperimentiamo ogni giorno nelle realtà locali con i distretti del cibo, uno strumento nuovo di programmazione territoriale nel quale crediamo molto. Lo affermiamo con l'impegno che mettiamo nel sostenere le candidature dei nostri territori e delle pratiche agricole e alimentari nella Lista dei Patrimoni mondiali dell'Unesco. Una chiave fondamentale anche dal punto di vista turistico. Basti pensare all'enoturismo, uno straordinario settore in crescita. Tutto questo è l'anno del cibo, che non deve finire, in termini di politiche di internazionalizzazione e promozione, il prossimo dicembre. Il mondo ci guarda e ha fame d'Italia. Rispondiamo con il nostro saper fare. Con l'orgoglio del nostro sistema Paese."

"Il cibo è parte integrante del patrimonio culturale italiano e dell'immagine del nostro Paese nel mondo. Per questo motivo – dichiara il Ministro dei beni e delle attività culturali e del turismo, Dario Franceschini – insieme al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali abbiamo fortemente voluto che il 2018, dopo le positive esperienze del 2016 Anno dei Cammini e del 2017 Anno dei Borghi, sia l'Anno del Cibo Italiano, con una serie di iniziative capaci di promuovere la ricchezza, l'eccellenza e la varietà della nostra tradizione enogastronomica".

Il turismo e il cibo: la visione dell'Italia

Oltre un miliardo e duecento milioni di viaggiatori internazionali: è questa la cifra astronomica di un mondo in movimento, che cresce oltre ogni crisi. Prima ancora che economico, si tratta di un enorme fenomeno umano e sociale che sta assumendo tendenze nuovissime, come emerge proprio da tutte le più recenti analisi: a muovere i viaggiatori sono sempre di più la ricerca di esperienze coinvolgenti, la curiosità ed il desiderio di conoscenza per la cultura e la tradizione, l'attenzione all'autenticità, alla sostenibilità e al benessere.

Questo scenario sta comportando anche nel nostro Paese

(attraverso il Piano strategico del Turismo, approvato il 17 febbraio 2017 dal Governo e l'obiettivo generale di crescita dell'offerta) un rinnovamento profondo dei modelli di offerta turistica, in direzione della sostenibilità e

che cerca di valorizzare proprio gli asset dell'offerta turistica in grado di rispondere con più efficacia al mondo del turismo che cambia. Tra questi, il patrimonio enogastronomico del Paese assume un valore centrale.

Il patrimonio enogastronomico è parte essenziale del paesaggio culturale italiano. Secondo l'UNTWO è proprio l'unicità del patrimonio culturale intangibile a determinare sempre di più il fattore discriminante della competitività turistica. L'Italia, da questo punto di vista, parte certamente da una posizione di vantaggio, proponendosi ai mercati internazionali con un'offerta pressoché unica, in grado di legare food, cultura e ambiente in un mix che è inscindibile: sostenere questa offerta significa non solo generare valore per i territori, ma anche rispondere appieno alle esigenze dei più moderni flussi turistici interessati all'autentico e al tipico.

Il cibo è la porta di accesso più immediata di un territorio, è la prima esperienza con la quale il viaggiatore contemporaneo cerca un contatto con la cultura e le tradizioni del luogo. La grande varietà dei paesaggi italiani e della loro storia riflette la numerosità dei "gate di accesso gastronomici", tutti dotati di notorietà worldwide: per il mercato turistico, un vero giacimento di opportunità.

Il valore attrattivo di questo asset è tutto giocato sul concetto di "vivere all'italiana": mangiare italiano è, in tutto il mondo, uno stile da imparare, vivere, raccontare. Anzitutto perché universalmente riconosciuto come stile di vita "sano". E' per questo che l'Anno del Cibo intende parlare non solo ai segmenti più strettamente leisure della domanda turistica, ma anche alle vaste platee interessate dalla ricerca ormai globale di stili di vita salutari. La qualità del cibo italiano ed il valore indiscusso della Dieta mediterranea, patrimonio Unesco, rappresentano infatti, grandi attrattori per i milioni di persone che desiderano, sognano e comprano un viaggio in Italia.

Dati e fatti essenziali sul turismo enogastronomico in Italia

Il cibo italiano è Patrimonio. Nel 2016, l'Italia si è confermata il primo Paese per numero di prodotti agroalimentari e vitivinicoli di qualità con riconoscimento Dop, Igp e Stg

Nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità e nella Lista del Patrimonio Immateriale Culturale Unesco: i Paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e del Monferrato, l'Arte del pizzaiolo napoletano, la Dieta Mediterranea e la Pratica agricola della vite ad alberello di Pantelleria (Unesco). Inoltre, 169 Strade del vino e dei sapori e circa cento musei del gusto (Università di Bergamo e World Food Travel Association).

Il cibo italiano è Attrattività. Il cibo italiano è un fattore caratterizzante dell'immagine turistica del nostro Paese, capace di far nascere un desiderio forte che si traduce in una motivazione al viaggio e all'esperienza enogastronomica per turisti e visitatori italiani e stranieri. Secondo World Food Travel Association più di due terzi dei viaggiatori acquista e porta con se prodotti enogastronomici da consumare e regalare. Uno straordinario veicolo per il brand Italia. Cibo e vino (48%) insieme alla bellezza delle città (49%) e alle opere d'arte ed ai monumenti (48%) sono una delle principali ragioni di un viaggio in Italia (Enit-Ipsos).

Il cibo italiano è Esperienza. La domanda di turismo enogastronomico è cresciuta, si è evoluta e oggi desidera vivere esperienze autentiche legate alla conoscenza della cultura enogastronomica nelle molteplici espressioni che è in grado di offrire: cibo, vino, itinerari, tradizioni, produzione, acquisto. In Europa sono circa 600 mila i viaggi all'insegna dell'enogastronomia e oltre 20 milioni quelli che comprendono esperienze enogastronomiche (UNWTO), XXI Rapporto Nazionale Turismo). Il 93% dei turisti leisure ha partecipato ad attività enogastronomiche uniche durante un viaggio effettuato negli ultimi due anni (World Food Travel Association).

Il cibo italiano è Condivisione. Il cibo è condivisione, non solo a tavola. Il turista enogastronomico ascolta e condivide le opinioni di parenti ed amici. Si affida ai mezzi di

comunicazione tradizionali, ma utilizza anche il web per condividere immagini e giudizi su cibi e bevande.

Le azioni in campo

Il Ministro **Franceschini** ha approvato la direttiva che dedica il 2018 l'anno al Cibo Italiano. Attraverso la costituzione di un apposito Comitato e la stretta collaborazione con il Mipaf, si promuoveranno iniziative e azioni che siano in grado durante l'anno di rappresentare la produzione eno-gastronomica e la cucina italiana come grandi attrattori turistici del nostro Paese.

– Mibact e Mipaf attueranno una completa ricognizione di prodotti agricoli e agroalimentari di eccellenza, ricette della cultura alimentare e culinaria dei territori italiani, circuiti ed itinerari di offerta enogastronomica, eccellenze di conoscenze e sapere. Questi interventi sono funzionali anche al rafforzamento di itinerari interregionali di offerta turistica, in coerenza con il lavoro già realizzato con il 2016 Anno dei Cammini e il 2017 Anno dei Borghi. Dell'infinito patrimonio italiano, verrà promossa la conoscenza internazionale, con particolare riferimento all'organizzazione di esperienze gustative relative ai prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica.

– Insieme al MAECI ed agli Istituti Italiani di Cultura all'estero, verrà realizzata una grande campagna di comunicazione internazionale sul brand Italia. Inoltre, il progetto "Vivere all'italiana" consentirà una promozione della lingua italiana, arte e cultura, archeologia e sistema museale, enogastronomia, università e ricerca, scienza e tecnologia, design, industria culturale e creativa, sport, territori.

– Insieme al MIPAAF (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali), al MAECI e al MIUR verrà promossa la cucina italiana di qualità. Attraverso l'organizzazione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo Ambasciate,

Consolati e Istituti italiani di Cultura presenteranno i prodotti alimentari di eccellenza rappresentativi dell'Italia e del gusto italiano a milioni di consumatori nel mondo, in prosecuzione delle tematiche di Expo Milano 2015.

servizi di accoglienza (informazione, didattica, visite guidate, agri-musei, etc.) rivolti ai turisti presenti lungo gli itinerari di turismo lento. L'obiettivo è favorire l'accesso al credito delle imprese operanti nel settore turistico-culturale e del turismo enogastronomico con investimenti diretti allo sviluppo di prodotti agricoli ed enogastronomici che possano arricchire i percorsi di visita.

– In tutta Italia il MIBACT compone, selezionando e patrocinando iniziative regionali e territoriali, il Calendario delle Attività dell'Anno del Cibo. Un lungo cartellone di eventi, un grande viaggio da nord a sud del Paese, che rappresenterà un ulteriore elemento di attrattività per i turisti di tutto il mondo. Particolare attenzione sarà dedicata ad una campagna di comunicazione, anche sui social, da realizzarsi insieme ad Enit.

– E' in corso di realizzazione una piattaforma informativa orientata, oltre che alla diffusione delle iniziative realizzate, all'approfondimento e alla divulgazione dei temi trattati dall'Anno del Cibo.

Nominati i 13 esperti del Comitato

Il Ministro Franceschini ha nominato i 13 esperti di chiara fama che faranno parte del Comitato Tecnico di Coordinamento presieduto dal Direttore Generale Turismo del MiBACT, Francesco Palumbo:

- 1) Carlin Petrini, Fondatore di Slow Food
- 2) Oscar Farinetti, Imprenditore e Presidente fondazione E. di Mirafiore
- 3) Cristina Bowerman, Presidente Ambasciatori del Gusto
- 4) Massimo Bottura, Chef
- 5) Riccardo Cottarella, Presidente dell'Unione Internazionale Enologi
- 6) Giorgio Calabrese, Medico nutrizionista e docente

di Alimentazione e Nutrizione umana all'Università del Piemonte Orientale

7) Marco Gualtieri, Presidente di Seeds&Chips

8) Claudia Sorlini Vice Presidente del Touring Club Italiano, già Professore ordinario di Microbiologia Agraria all'Università the EU Scientific Programme for Expo 2015

9) Enzo Coccia, Pizzaiolo

10) Elisabetta Moro, Professore ordinario di Antropologia culturale e Tradizioni Alimentari del Mediterraneo all'Università suor Orsola Benincasa di Napoli

11) Mauro Rosati, Direttore Generale Fondazione Qualivita

12) Massimo Montanari, Professore ordinario di storia dell'Alimentazione e Presidente di Casa Artusi

13) Raffaele Borriello, direttore generale di Ismea

La campagna di comunicazione

La campagna di comunicazione che promuove l'iniziativa è incentrata su uno spot realizzato dal Centro Sperimentale di Cinematografia di Milano sotto la direzione del regista Maurizio Nichetti. Sui social verrà declinata un'animazione del logo che ripercorre le diverse specialità alimentari che costituiscono il nostro patrimonio enogastronomico e si affiancherà alla campagna già in corso, costruita grazie al contributo dei Musei italiani con le opere delle loro collezioni riguardanti il cibo. Tutti sono invitati a partecipare alla campagna sui propri canali social utilizzando l'hashtag ufficiale #annodelciboitaliano. I video, le animazioni e le locandine digitali sono disponibili sul sito sul sito del MiBACT www.beniculturali.it/annodelciboitaliano (<http://www.beniculturali.it/annodelciboitaliano>).

Sui profili social del Mipaaf (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) spazio ai Patrimoni Unesco italiani legati all'agroalimentare: dalla Dieta mediterranea alla coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria, passando per l'arte del pizzaiuolo napoletano, i paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e Monferrato e Parma, designata città creativa per la gastronomia.

#ANNODECIBOITALIANO2018

([HTTP://WWW.MAUROROSATI.IT/TAG/ANNODECIBOITALIANO2018/](http://www.maurorosati.it/tag/annodeciboitaliano2018/))

#ANNODELCIBO ([HTTP://WWW.MAUROROSATI.IT/TAG/ANNODELCIBO/](http://www.maurorosati.it/tag/annodelcibo/))

NOTIZIE D'ABRUZZO

Altre notizie: Guida in stato di ebbrezza, studentessa finisce fuori strada

AMBIENTE

Anno del cibo italiano, un comitato ad hoc e tante iniziative

di Redazione



Nel 2018 si celebra l'Anno del cibo italiano. Nato con una direttiva del ministro dei beni e delle attività culturali e del turismo, Dario Franceschini, e' stato presentato a Roma, nella Sala Giovanni Spadolini del Mibact, con la partecipazione dello stesso Franceschini e del ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Maurizio Martina. Per l'appuntamento e' stato costituito un apposito Comitato tecnico di coordinamento e "grazie alla stretta collaborazione tra il Mibact e il Mipaaf, si promuoveranno iniziative e azioni che siano in grado durante l'anno di rappresentare la produzione eno-gastronomica e la cucina italiana come grandi attrattori turistici del nostro paese", hanno spiegato i due ministri.

Del Comitato fanno parte 12 esperti di chiara fama, nominati da Franceschini. Presieduto dal Direttore Generale Turismo del Mibact, Francesco Palumbo:Mibac, e' composto da: Carlin Petrini, Fondatore di Slow Food; Oscar Farinetti, Imprenditore e Presidente fondazione E. di Mirafiore; Cristina Bowerman, Presidente Ambasciatori del Gusto ; Massimo Bottura, Chef; Riccardo Cottarella, Presidente dell'Unione Internazionale Enologi ; Giorgio Calabrese, Medico nutrizionista e docente di Alimentazione e Nutrizione umana all'Universita' del Piemonte Orientale; Marco Gualtieri, Presidente di Seeds&Chips; Claudia Sorlini Vice Presidente del Touring Club Italiano, gia' Professore ordinario di Microbiologia Agraria all'Universita' degli Studi di Milano e membro della Steering Committee of the EU Scientific Programme for Expo 2015; Enzo Coccia, Pizzaiolo; Elisabetta Moro, Professore ordinario di Antropologia culturale e Tradizioni Alimentari del Mediterraneo all'Universita' suor Orsola Benincasa di Napoli; Mauro Rosati, Direttore Generale Fondazione Qualivita; Massimo Montanari, Professore ordinario di storia dell'Alimentazione e Presidente di Casa Artusi.

Il 4 agosto sarà la notte bianca del Cibo Italiano con piazze, attività pubbliche e private che "possano dimostrare che il cibo italiano è un'esperienza di tradizione, di continuità e di sviluppo", dedicata a Pellegrino Artusi storico scrittore, gastronomo e critico letterario italiano nato il 4 agosto del 1920 a Forlimpopoli in provincia di Firenze.

Per quanto riguarda invece le azioni messe in campo, e' stato spiegato che Mibact e Mipaaf attueranno una completa ricognizione di prodotti agricoli ed agroalimentari di eccellenza, ricette della cultura alimentare e culinaria dei territori italiani, circuiti ed itinerari di offerta enogastronomica, eccellenze di conoscenze e sapere. Questi interventi sono funzionali anche al rafforzamento di itinerari interregionali di offerta turistica, in coerenza con il lavoro gia' realizzato con il 2016 Anno dei Cammini e il 2017 Anno dei Borghi. Dell'infinito patrimonio italiano, verra' promossa la conoscenza internazionale, con particolare riferimento all'organizzazione di esperienze gustative relative ai prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica. Insieme al Maeci ed agli Istituti Italiani di Cultura all'estero, verra' poi realizzata una grande campagna di comunicazione internazionale sul brand Italia. Inoltre, il progetto 'Vivere all'italiana' consentira' una promozione della lingua italiana, arte e cultura, archeologia e sistema museale, enogastronomia, universita' e ricerca, scienza e tecnologia, design, industria culturale e creativa, sport, territori.

Insieme al Mipaaf, al Maeci e al Miur verra' promossa la cucina italiana di qualita'. Attraverso l'organizzazione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo Ambasciate, Consolati e Istituti italiani di Cultura presenteranno i prodotti alimentari di eccellenza rappresentativi dell'Italia e del gusto italiano a milioni di consumatori nel mondo, in prosecuzione delle tematiche di Expo Milano 2015. Verra' anche definito un accordo tra Mibact e Cassa Depositi e Prestiti per sviluppare i servizi di accoglienza (informazione, didattica, visite guidate, agri-musei, etc.) rivolti ai turisti presenti lungo gli itinerari di turismo lento. L'obiettivo e' favorire l'accesso al credito delle imprese operanti nel settore turistico-culturale e del turismo enogastronomico con investimenti diretti allo sviluppo di prodotti agricoli ed enogastronomici che possano arricchire i percorsi di visita. In tutta Italia il Mibact compone, selezionando e patrocinando iniziative regionali e territoriali, il Calendario delle Attivita' dell'Anno del Cibo Italiano. Un lungo cartellone di eventi, un grande viaggio da nord a sud del Paese, che rappresentera' un ulteriore elemento di attrattivita' per i turisti di tutto il mondo. Particolare attenzione sara' dedicata ad una campagna di comunicazione, anche sui social, da realizzarsi insieme ad Enit. Infine, e' in corso di realizzazione una piattaforma informativa orientata, oltre che alla diffusione delle iniziative realizzate, all'approfondimento e alla divulgazione dei temi trattati dall'Anno del Cibo Italiano. Nel 2016, e' stato ricordato, l'Italia si e' confermata il primo Paese per numero di prodotti agroalimentari e vinicoli di qualita' con riconoscimento Dop, Igp e Stg conferiti dall'UE (Fondazione Qualivita) e secondo la World Food Travel Association piu' di due terzi dei viaggiatori acquista e porta con se prodotti enogastronomici da consumare e regalare. Uno straordinario veicolo per il brand Italia. Cibo e vino (48%) insieme alla bellezza delle citta' (49%) e alle opere d'arte ed ai monumenti (48%) sono una delle principali ragioni di un viaggio in Italia (Enit-Ipsos).

Comunicati stampa

Rassegna stampa - utenti abilitati

Infografiche

Le idee di EXPO

Fiere

Eventi

Campagne informative

Campagne scolastiche

Iniziative patrocinate

Patrocini - modalità

Logotipo del Ministero

Comunicati stampa



2018 Anno del cibo italiano: le iniziative e il Comitato tecnico (20.02.2018)

"Con il 2018 anno del cibo italiano - afferma il Ministro Maurizio Martina - ribadiamo il valore identitario dell'agroalimentare per il Paese. Un legame profondo con la storia e le tradizioni dei nostri territori. Lo facciamo attraverso iniziative e progetti che abbiamo presentato oggi e che, da Nord a Sud, coinvolgono tutti i protagonisti del settore. Perché le nostre eccellenze enogastronomiche non rappresentano solo un'enorme risorsa economica, come confermano i dati dell'export agroalimentare con il record dei 41 miliardi di euro nel 2017, ma anche una straordinaria occasione per raccogliere e promuovere una grande eredità culturale. Il cibo diventa così, ancora una volta, un mezzo per conoscere, condividere, confrontarsi. Lo abbiamo visto con Expo Milano 2015, dove siamo stati protagonisti del dibattito internazionale sulla questione alimentare globale. Lo sperimentiamo ogni giorno nelle realtà locali con i distretti del cibo, uno strumento nuovo di programmazione territoriale nel quale crediamo molto. Lo affermiamo con l'impegno che mettiamo nel sostenere le candidature dei nostri territori e delle pratiche agricole e alimentari nella Lista dei Patrimoni mondiali dell'Unesco. Una chiave fondamentale anche dal punto di vista turistico. Basti pensare all'enoturismo, uno straordinario settore in crescita. Tutto questo è l'anno del cibo, che non deve finire, in termini di politiche di internazionalizzazione e promozione, il prossimo dicembre. Il mondo ci guarda e ha fame d'Italia. Rispondiamo con il nostro saper fare. Con l'orgoglio del nostro sistema Paese."

"Il cibo è parte integrante del patrimonio culturale italiano e dell'immagine del nostro Paese nel mondo. Per questo motivo - dichiara il Ministro dei beni e delle attività culturali e del turismo, Dario Franceschini - insieme al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali abbiamo fortemente voluto che il 2018, dopo le positive esperienze del 2016 Anno dei Cammini e del 2017 Anno dei Borghi, sia l'Anno del Cibo Italiano, con una serie di iniziative capaci di promuovere la ricchezza, l'eccellenza e la varietà della nostra tradizione enogastronomica".

Il turismo e il cibo: la visione dell'Italia

Oltre un miliardo e duecento milioni di viaggiatori internazionali: è questa la cifra astronomica di un mondo in movimento, che cresce oltre ogni crisi. Prima ancora che economico, si tratta di un enorme fenomeno umano e sociale che sta assumendo tendenze nuovissime, come emerge proprio da tutte le più recenti analisi: a muovere i viaggiatori sono sempre di più la ricerca di esperienze coinvolgenti, la curiosità ed il desiderio di conoscenza per la cultura e la tradizione, l'attenzione all'autenticità, alla sostenibilità e al benessere. Questo scenario sta comportando anche nel nostro Paese (attraverso il Piano strategico del Turismo, approvato il 17 febbraio 2017 dal Governo e l'obiettivo generale di crescita dell'offerta) un rinnovamento profondo dei modelli di offerta turistica, in direzione della sostenibilità e dell'intelligente adattamento alle nuove tendenze della domanda e della qualità dell'accoglienza. Una strategia che cerca di valorizzare proprio gli asset dell'offerta turistica in grado di rispondere con più efficacia al mondo del turismo che cambia. Tra questi, il patrimonio enogastronomico del Paese assume un valore centrale.

Il patrimonio enogastronomico è parte essenziale del paesaggio culturale italiano. Secondo l'UNTWO è proprio l'unicità del patrimonio culturale intangibile a determinare sempre di più il fattore discriminante della competitività turistica. L'Italia, da questo punto di vista, parte certamente da una posizione di vantaggio, proponendosi ai mercati internazionali con un'offerta pressoché

...amento di una promozione di viaggio, preparazione di materiali informativi con un'offerta pressoché unica, in grado di legare food, cultura e ambiente in un mix che inscindibile: sostenere questa offerta significa non solo generare valore per i territori, ma anche rispondere appieno alle esigenze dei più moderni flussi turistici interessati all'autentico e al tipico.

Il cibo è la porta di accesso più immediata di un territorio, è la prima esperienza con la quale il viaggiatore contemporaneo cerca un contatto con la cultura e le tradizioni del luogo. La grande varietà dei paesaggi italiani e della loro storia riflette la numerosità dei "gate di accesso gastronomici", tutti dotati di notorietà worldwide: per il mercato turistico, un vero giacimento di opportunità.

Il valore attrattivo di questo asset è tutto giocato sul concetto di "vivere all'italiana": mangiare italiano è, in tutto il mondo, uno stile da imparare, vivere, raccontare. Anzitutto perché universalmente riconosciuto come stile di vita "sano". E' per questo che l'Anno del Cibo intende parlare non solo ai segmenti più strettamente leisure della domanda turistica, ma anche alle vaste platee interessate dalla ricerca ormai globale di stili di vita salutari. La qualità del cibo italiano ed il valore indiscusso della Dieta mediterranea, patrimonio Unesco, rappresentano infatti, grandi attrattori per i milioni di persone che desiderano, sognano e comprano un viaggio in Italia.

Dati e fatti essenziali sul turismo enogastronomico in Italia

Il cibo italiano è Patrimonio. Nel 2016, l'Italia si è confermata il primo Paese per numero di prodotti agroalimentari e vinicoli di qualità con riconoscimento Dop, Igp e Stg conferiti dall'UE (Fondazione Qualivita). Iscrizioni nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità e nella Lista del Patrimonio Immateriale Culturale Unesco: i Paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e del Monferrato, l'Arte del pizzaiolo napoletano, la Dieta Mediterranea e la Pratica agricola della vite ad alberello di Pantelleria (Unesco). Inoltre, 169 Strade del vino e dei sapori e circa cento musei del gusto (Università di Bergamo e World Food Travel Association).

Il cibo italiano è Attrattività. Il cibo italiano è un fattore caratterizzante dell'immagine turistica del nostro Paese, capace di far nascere un desiderio forte che si traduce in una motivazione al viaggio e all'esperienza enogastronomica per turisti e visitatori italiani e stranieri. Secondo World Food Travel Association più di due terzi dei viaggiatori acquista e porta con se prodotti enogastronomici da consumare e regalare. Uno straordinario veicolo per il brand Italia. Cibo e vino (48%) insieme alla bellezza delle città (49%) e alle opere d'arte ed ai monumenti (48%) sono una delle principali ragioni di un viaggio in Italia (Enit-Ipsos).

Il cibo italiano è Esperienza. La domanda di turismo enogastronomico è cresciuta, si è evoluta e oggi desidera vivere esperienze autentiche legate alla conoscenza della cultura enogastronomica nelle molteplici espressioni che è in grado di offrire: cibo, vino, itinerari, tradizioni, produzione, acquisto. In Europa sono circa 600 mila i viaggi all'insegna dell'enogastronomia e oltre 20 milioni quelli che comprendono esperienze enogastronomiche (UNWTO), XXI Rapporto Nazionale Turismo). Il 93% dei turisti leisure ha partecipato ad attività enogastronomiche uniche durante un viaggio effettuato negli ultimi due anni (World Food Travel Association).

Il cibo italiano è Condivisione. Il cibo è condivisione, non solo a tavola. Il turista enogastronomico ascolta e condivide le opinioni di parenti ed amici. Si affida ai mezzi di comunicazione tradizionali, ma utilizza anche il web per condividere immagini e giudizi su cibi e bevande. Il 61% dei viaggiatori condivide le proprie esperienze enogastronomiche sui social media e l'87% dei viaggiatori considera importante le review nella scelta di un ristorante (Tripadvisor).

Le azioni in campo

Il Ministro Franceschini ha approvato la direttiva che dedica il 2018 l'anno al Cibo Italiano. Attraverso la costituzione di un apposito Comitato e la stretta collaborazione con il Mipaf, si promuoveranno iniziative e azioni che siano in grado durante l'anno di rappresentare la produzione eno-gastronomica e la cucina italiana come grandi attrattori turistici del nostro Paese.

- Mibact e Mipaf attueranno una completa ricognizione di prodotti agricoli e agroalimentari di eccellenza, ricette della cultura alimentare e culinaria dei territori italiani, circuiti ed itinerari di offerta enogastronomica, eccellenze di conoscenze e sapere. Questi interventi sono funzionali anche al rafforzamento di itinerari interregionali di offerta turistica, in coerenza con il lavoro già realizzato con il 2016 Anno dei Cammini e il 2017 Anno dei Borghi. Dell'infinito patrimonio italiano, verrà promossa la conoscenza internazionale, con particolare riferimento all'organizzazione di esperienze gustative relative ai prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica.

- Insieme al MAECI ed agli Istituti Italiani di Cultura all'estero, verrà realizzata una grande campagna di comunicazione internazionale sul brand Italia. Inoltre, il progetto "Vivere all'italiana" consentirà una promozione della lingua italiana, arte e cultura, archeologia e sistema museale, enogastronomia, università e ricerca, scienza e tecnologia, design, industria culturale e creativa, sport, territori.

- Insieme al MIPAAF, al MAECI e al MIUR verrà promossa la cucina italiana di qualità. Attraverso l'organizzazione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo Ambasciate, Consolati e Istituti italiani di Cultura presenteranno i prodotti alimentari di eccellenza rappresentativi dell'Italia e del gusto italiano a milioni di consumatori nel mondo, in prosecuzione delle tematiche di Expo Milano 2015.

Verrà definito un accordo tra Ministero e Casa Reale e Brasile per sviluppare i

- verrà tenuto un accordo tra ministero e Cassa Depositi e Prestiti per sviluppare i servizi di accoglienza (informazione, didattica, visite guidate, agri-musei, etc.) rivolti ai turisti presenti lungo gli itinerari di turismo lento. L'obiettivo è favorire l'accesso al credito delle imprese operanti nel settore turistico-culturale e del turismo enogastronomico con investimenti diretti allo sviluppo di prodotti agricoli ed enogastronomici che possano arricchire i percorsi di visita.

- In tutta Italia il MIBACT compone, selezionando e patrocinando iniziative regionali e territoriali, il Calendario delle Attività dell'Anno del Cibo. Un lungo cartellone di eventi, un grande viaggio da nord a sud del Paese, che rappresenterà un ulteriore elemento di attrattività per i turisti di tutto il mondo. Particolare attenzione sarà dedicata ad una campagna di comunicazione, anche sui social, da realizzarsi insieme ad Enit.

- E' in corso di realizzazione una piattaforma informativa orientata, oltre che alla diffusione delle iniziative realizzate, all'approfondimento e alla divulgazione dei temi trattati dall'Anno del Cibo.

Nominati i 13 esperti del Comitato

Il Ministro Franceschini ha nominato i 13 esperti di chiara fama che faranno parte del Comitato Tecnico di Coordinamento presieduto dal Direttore Generale Turismo del MiBACT, Francesco Palumbo:

- 1) Carlin Petrini, Fondatore di Slow Food
- 2) Oscar Farinetti, Imprenditore e Presidente fondazione E. di Mirafiore
- 3) Cristina Bowerman, Presidente Ambasciatori del Gusto
- 4) Massimo Bottura, Chef
- 5) Riccardo Cottarella, Presidente dell'Unione Internazionale Enologi
- 6) Giorgio Calabrese, Medico nutrizionista e docente di Alimentazione e Nutrizione umana all'Università del Piemonte Orientale
- 7) Marco Gualtieri, Presidente di Seeds&Chips
- 8) Claudia Sorlini Vice Presidente del Touring Club Italiano, già Professore ordinario di Microbiologia Agraria all'Università degli Studi di Milano e membro della Steering Committee of the EU Scientific Programme for Expo 2015
- 9) Enzo Coccia, Pizzaiolo
- 10) Elisabetta Moro, Professore ordinario di Antropologia culturale e Tradizioni Alimentari del Mediterraneo all'Università suor Orsola Benincasa di Napoli
- 11) Mauro Rosati, Direttore Generale Fondazione Qualivita
- 12) Massimo Montanari, Professore ordinario di storia dell'Alimentazione e Presidente di Casa Artusi
- 13) Raffaele Borriello, direttore generale di Ismea

La campagna di comunicazione

La campagna di comunicazione che promuove l'iniziativa è incentrata su uno spot realizzato dal Centro Sperimentale di Cinematografia di Milano sotto la direzione del regista Maurizio Nichetti. Sui social verrà declinata un'animazione del logo che ripercorre le diverse specialità alimentari che costituiscono il nostro patrimonio enogastronomico e si affiancherà alla campagna già in corso, costruita grazie al contributo dei Musei italiani con le opere delle loro collezioni riguardanti il cibo. Tutti sono invitati a partecipare alla campagna sui propri canali social utilizzando l'hashtag ufficiale #annodelciboitaliano. I video, le animazioni e le locandine digitali sono disponibili sul sito del MiBACT www.beniculturali.it/annodelciboitaliano.

Sui profili social del Mipaaf spazio ai Patrimoni Unesco italiani legati all'agroalimentare: dalla Dieta mediterranea alla coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria, passando per l'arte del pizzaiuolo napoletano, i paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e Monferrato e Parma, designata città creativa per la gastronomia.

Ufficio Stampa

 Condividi

- Prima Comunicazione - <http://www.primaonline.it> -

I ministri Franceschini e Martina presentano la Notte bianca del cibo italiano

Posted By rigamonti@primaonline.it On 20/02/2018 @ 16:54 In Nessuna categoria,Prima pagina | [Comments Disabled](#)



Il prossimo 4 agosto nelle piazze, nei musei e nei ristoranti si festeggerà la Notte bianca del cibo italiano. Lo ha annunciato il ministro delle politiche agricole, Maurizio Martina, nel corso della conferenza stampa, insieme al collega dei beni culturali e del turismo, Dario Franceschini, per illustrare *Cibo food 2018*, l'anno del cibo italiano. Martina ha spiegato che la data coincide con la nascita nel 1820 del grande scrittore e gastronomo Pellegrino Artusi, autore del notissimo libro "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene".



mipaaf Mipaaf
@MipaafSocial

In occasione dell' [#annodelciboitaliano](#) il ministro [@maumartina](#) annuncia: "4 agosto notte bianca del [#cibo](#)"

11:55 - 20 feb 2018

47 35 utenti ne stanno parlando

"Il cibo – rileva Franceschini – è parte integrante del patrimonio culturale italiano e dopo la positiva esperienza dell'anno dei Borghi dello scorso anno abbiamo voluto che il 2018 fosse l'anno del Cibo Italiano con una serie di iniziative e una importante campagna di comunicazione".

Anche per Martina il cibo è una straordinaria occasione per promuovere una grande eredità culturale. "Il cibo – sottolinea – è un mezzo per conoscere, condividere, confrontarsi. Lo abbiamo visto con Expo Milano, dove siamo stati protagonisti del dibattito internazionale sulla questione alimentare".

Presieduto dal direttore generale turismo del Mibact, un comitato di 12 esperti, fra i quali Carlin Petrini, fondatore di Slow Food, imprenditori come Oscar Farinetti, chef come Massimo Bottura e nutrizionisti, come Giorgio Calabrese, fino allo storico Massimo Montanari, in collaborazione con il ministero delle politiche agricole, coordinerà le iniziative che nel corso dell'anno rappresenteranno, soprattutto all'estero, la produzione eno-gastronomica e la cucina come grandi attrazione turistiche.



Seeds&Chips
@SEEDSandCHIPS

Tra i nomi dei 12 esperti del comitato [#annodelciboitaliano](#) C'è anche [@_MarcoGualtieri](#) con [@SlowFoodItaly](#) [@SlowFoodHQ](#) [@CrisBowerman](#) [@massimobottura](#) [@FoodforSoul_it](#) [@Qualigeo](#) [@TouringClub](#)

12:46 - 20 feb 2018

17 16 utenti ne stanno parlando



Fondazione per la protezione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità

COMUNICATI STAMPA | OQ-SISTEMA IG

20 FEBBRAIO 2018

CULTURA MIPAAF #ANNODELCIBOITALIANO

GOOGLE TRANSLATE

INDICAZIONE GEOGRAFICHE MAURO ROSATI

MINISTERO PER I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALE E DEL TURISMO



[Nel gruppo di esperti anche Massimo Bottura, Oscar Farinetti, Carlo Petrini, e Cristina Bowerman](#)

Si rinnova l'impegno di Fondazione Qualivita per valorizzare le eccellenze agroalimentari DOP e IGP

Il 2018 "Anno del Cibo Italiano", entra nel vivo con la presentazione del "comitato scientifico" che si occuperà di programmare contenuti ed iniziative, grazie all'impegno dei **ministeri dei Beni Culturali e del**

Turismo e delle Politiche Agricole e la collaborazione delle organizzazioni impegnate nella valorizzazione delle eccellenze agroalimentari e vitivinicole nazionali.

A spingere le azioni a sostegno del settore, il record assoluto delle **esportazioni made in Italy**, che, secondo le proiezioni Istat, dovrebbero superare, nel 2017, i **41 miliardi di euro**, grazie anche al ruolo fondamentale del **settore DOP e IGP** che pesa per oltre il **+22%** sull'intero comparto, con un aumento negli ultimi dieci anni del **+143%**.

L'impegno della Fondazione Qualivita per promuovere la cultura del cibo legata alle produzioni di qualità italiane DOP IGP si rinnova ancora una volta in concomitanza dell'anno del cibo italiano. Dopo il prestigioso accordo con Treccani per la realizzazione di un progetto editoriale dedicato ai prodotti enogastronomici di qualità nel contesto internazionale, arriva la nomina del direttore generale **Mauro Rosati** nel "comitato scientifico" del 2018 "Anno del cibo italiano" che sarà presentato il 20 febbraio a Roma e si occuperà di ideare e programmare l'intenso calendario delle attività per celebrare il Food & Wine italiano nel ruolo di ambasciatore dei territori di origine dal grande valore sociale, ambientale e paesaggistico, oltre che economico.



Insieme a **Mauro Rosati** fanno parte dei tredici nomi del "comitato scientifico" anche il fondatore di Slow Food **Carlo Petrini**, quello di Eataly **Oscar Farinetti**, gli chef stellati **Massimo Bottura** e **Cristina Bowerman**, il presidente dell'Unione Internazionale degli Enologi **Riccardo Cotarella**, il direttore generale di Ismea **Raffaele Borriello** e il Presidente di Seeds&Chips **Marco Gualtieri**. A cui si aggiungono **Claudia Sorlini**, Vice Presidente del Touring Club Italiano, il pizzaiolo **Enzo Coccia**, **Elisabetta Moro** Professore ordinario di Antropologia Culturale presso l'Università SOB di Napoli, **Giorgio Calabrese**, Medico nutrizionista e docente di alimentazione presso l'università del Piemonte orientale e **Massimo Montanari**, Professore ordinario di storia dell' Alimentazione e Presidente Comitato Scientifico **Casa Artusi**.



Fonte: **Fondazione Qualivita**

HOME ([HTTP://WWW.RADIOSIENATV.IT/](http://www.radiosienatv.it/)) > CRONACA ([HTTP://WWW.RADIOSIENATV.IT/CATEGORY/CRONACA/](http://www.radiosienatv.it/category/cronaca/)) > "ANNO DEL CIBO 2018", MAURO ROSATI NOMINATO NEL COMITATO SCIENTIFICO



CRONACA ([HTTP://WWW.RADIOSIENATV.IT/CATEGORY/CRONACA/](http://www.radiosienatv.it/category/cronaca/)) 20 febbraio 2018 18:11

Redazione (<http://www.radiosienatv.it/author/redazione/>)

"Anno del cibo 2018", Mauro Rosati nominato nel comitato scientifico

0 (<http://www.radiosienatv.it/anno-del-cibo-2018-mauro-rosati-nominato-nel-comitato-scientifico/#respond>)

0 0 0

Il direttore di Qualivita nel gruppo di esperti che si occuperà di programmare contenuti e iniziative, insieme a Massimo Bottura, Oscar Farinetti, Carlo Petrini e Cristina Bowerman

Il 2018 "Anno del Cibo Italiano", entra nel vivo grazie all'impegno dei ministeri dei Beni Culturali e del Turismo e delle Politiche Agricole e la collaborazione delle organizzazioni impegnate nella valorizzazione delle eccellenze agroalimentari e vitivinicole nazionali. A spingere le azioni a sostegno del settore, il record assoluto delle esportazioni made in Italy, che, secondo le proiezioni Istat, dovrebbero superare, nel 2017, i 41 miliardi di euro, grazie anche al ruolo fondamentale del settore DOP e IGP che pesa per oltre il +22% sull'intero comparto, con un aumento negli ultimi dieci anni del +143%.

L'impegno della Fondazione Qualivita per promuovere la cultura del cibo legata alle produzioni di qualità italiane DOP IGP si rinnova ancora una volta in concomitanza dell'anno del cibo italiano. Dopo il prestigioso accordo con Treccani per la realizzazione di un progetto editoriale dedicato ai prodotti enogastronomici di qualità nel contesto internazionale, arriva la nomina del direttore generale Mauro Rosati nel "comitato scientifico" del 2018 "Anno del cibo italiano" presentato oggi a Roma, che si occuperà di ideare e programmare l'intenso calendario delle attività per celebrare il Food & Wine italiano nel ruolo di ambasciatore dei territori di origine dal grande valore sociale, ambientale e paesaggistico, oltre che economico.

Insieme a Mauro Rosati fanno parte dei tredici nomi del "comitato scientifico" anche il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, quello di Eataly Oscar Farinetti, gli chef stellati Massimo Bottura e Cristina Bowerman, il presidente dell'Unione Internazionale degli Enologi Riccardo Cotarella, il direttore generale di Ismea Raffaele Borriello e il Presidente di Seeds&Chips Marco Gualtieri. A cui si aggiungono Claudia Sorlini, Vice Presidente del Touring Club Italiano, il pizzaiolo Enzo Coccia, Elisabetta Moro Professore ordinario di Antropologia Culturale presso l'Università SOB di Napoli, Giorgio Calabrese, Medico nutrizionista e docente di alimentazione presso l'università del Piemonte orientale e Massimo Montanari, Professore ordinario di storia dell' Alimentazione e Presidente Comitato Scientifico **Casa Artusi.**



per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

Al via l'Anno del cibo: il 4 agosto istituita la 'Notte bianca del Cibo Italiano'

notizia pubblicata 20 febbraio 2018 alle ore 13:44 nella categoria Cronaca



Il 4 agosto sarà la Notte bianca del Cibo Italiano con piazze, attività pubbliche e private che "possano dimostrare che il cibo italiano è un'esperienza di tradizione, di continuità e di sviluppo". L'evento è dedicata a Pellegrino Artusi storico scrittore, gastronomo e critico letterario italiano nato il 4 agosto del 1920 a Forlimpopoli in provincia di Firenze. L'iniziativa è stata annunciata dai ministri dei beni e delle attività culturali e del turismo, Dario Franceschini, e dal ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, Maurizio Martina, in occasione della presentazione di "2018 anno del Cibo italiano", evento nazionale e dedicato allo chef Gualtiero Marchesi, indetto dai due ministeri Mibact e Mipaaf e presentato questa mattina a Roma presso il Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo.

"Immaginiamo una grande notte ovunque nel Paese – specifica Martina – attraverso la quale raccontare la potenza dei nostri territori dal punto di vista enogastronomico, piatti, ingredienti, menù, esperienze di cultura alimentare che fanno l'Italia, con ore notturne dedicate alla conoscenza di un patrimonio inestimabile come quello italiano".

"Investire in cibo ed in vino – ha ribadito Franceschini – so bene che non è soltanto una parte del mio lavoro legato al turismo ma è una parte legata alla cultura perché tutti i prodotti agroalimentari e i piatti tipici sono un pezzo della nostra cultura e di quei luoghi. Luoghi – spiega – dove le comunità locali sono orgogliose, perché ognuno di quei piatti è frutto di secoli di saperi e tradizioni, anche per questo sui social lanceremo la possibilità di votare il mio piatto preferito #ilmiopiattopreferito ed io comincerò votando #suamaestàlasalamadasugo" conclude Franceschini.

Anno del cibo italiano, nominati i 12 esperti del comitato tecnico

Sono dodici e sono stati nominati oggi dal ministro del Turismo **Dario Franceschini** gli esperti che faranno parte del Comitato tecnico di coordinamento dell'Anno del Cibo italiano, presieduto dal direttore generale del Mibact **Francesco Palumbo**.

In squadra imprenditori, chef, nutrizionisti e personalità di spicco della filiera turistica e dell'alimentazione sostenibile. Si tratta di **Carlin Petrini**, fondatore di Slow Food; **Oscar Farinetti**, imprenditore e presidente fondazione E di Mirafiore, **Cristina Bowerman**, presidente Ambasciatori del Gusto.

C'è poi lo chef Massimo Bottura; il presidente dell'Unione Internazionale Enologi, Riccardo Cottarella; il medico nutrizionista e docente di Alimentazione e Nutrizione umana all'Università del Piemonte Orientale, Giorgio Calabrese.

E ancora il presidente di Seeds&Chips, Marco Gualtieri; la vice presidente del Touring Club Italiano Claudia Sorlini; il pizzaiolo Enzo Coccia; Elisabetta Moro, professore ordinario di antropologia culturale e tradizioni alimentari del Mediterraneo all'Università suor Orsola Benincasa di Napoli; il direttore generale Fondazione Qualivita, Mauro Rosati e il professore ordinario di Storia dell'Alimentazione e presidente di **Casa Artusi**, Massimo Montanari.



Home → News → Wine news → Anno del Cibo Italiano, ecco...

WINE NEWS • 20 FEBBRAIO 2018

Anno del Cibo Italiano, ecco il programma delle iniziative: dalla mappa dei prodotti agricoli alla "Notte Bianca del Cibo Italiano" (4 agosto). Franceschini: "cibo attrattore turistico internazionale, lavoriamo per un Ministero dell'Alimentazione"

Tweet



L'Anno del Cibo Italiano, promosso per il 2018 dal Ministro dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo Dario Franceschini, prende forma, e si arricchisce di un cartellone fitto di iniziative, presentate oggi a Roma insieme al Ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina: dalla mappa completa dei prodotti agricoli e agroalimentari di eccellenza delle Regioni italiane a una campagna di comunicazione a tutto campo, social compresi, dal portale delle sagre tradizionali alla "Notte Bianca del Cibo Italiano", promossa per il 4 agosto.

"Il cibo è uno dei più grandi attrattori del turismo internazionale - ha detto, a WineNews, il **Ministro Franceschini** - insieme all'arte e alla cultura, quindi investire in questo è un modo di promuovere l'Italia nel mondo, di valorizzare le singole identità locali, perché ogni borgo ha piatti tipici, prodotti agroalimentari unici e vini da far conoscere nel mondo. Se sono d'accordo con l'istituzione di un Ministero dell'Alimentazione? È un lavoro che stiamo facendo - aggiunge Franceschini - e la prossima legislatura avrà modo di investire ancora di più in quello che si è fatto in questa, cioè valorizzare l'agroalimentare italiano. Per la parte che mi riguarda, so bene che investire in enogastronomia non è soltanto una patte del mio lavoro relativa al turismo, ma è una parte relativa alla cultura, perché tutti i prodotti dell'agroalimentare e dei piatti tipici sono un pezzo della cultura di quel luogo, di cui le comunità locali sono assolutamente orgogliose, perché ognuno di quei piatti è frutto di secoli di saperi, di tradizioni e di mestieri tramandati e assolutamente originali. Anche per questo sui social lanceremo la possibilità di votare il piatto preferito: **#ilmiopiattopreferito**. Io comincerò votando la salama da sugo. Del resto, dalla legge sui piccoli borghi a quella sull'enoturismo, è stata una

Legislatura che va in questo senso, e l'Anno del Cibo Italiano ne è un'altra dimostrazione".

Tra le iniziative più interessanti, la "Notte Bianca del Cibo Italiano" che, come racconta, a WineNews, il **Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina**, "è un'idea nata insieme al Ministro Franceschini, per la notte del 4 agosto, in ricordo di Pellegrino Artusi, un grande italiano che ha fatto un pezzo fondamentale della nostra identità e della nostra cultura gastronomica e culinaria. Immaginiamo una grande notte, ovunque nel Paese, durante la quale raccontare la potenza dei nostri territori dal punto di vista enogastronomico: piatti, menu, esperienze di cultura alimentare che fanno l'Italia. Ore notturne e non solo dedicate alla conoscenza di un patrimonio inestimabile come quello del cibo italiano. Valorizzando - aggiunge Martina - il saper fare italiano straordinario dal punto di vista enogastronomico. Siamo un popolo di agricoltori e di trasformatori, e poi non c'è Paese al mondo che abbia una diversità ed una ricchezza come quella italiana quando ci si siede a tavola". Oltre alla completa ricognizione dei prodotti agricoli e agroalimentari di eccellenza e delle ricette dei territori italiani, le iniziative promosse per l'Anno del Cibo da Ministero delle Politiche Agricole e Ministero dei Beni e delle Attività Culturali prevedono una grande campagna di comunicazione internazionale sul brand Italia, la promozione della cucina italiana di qualità attraverso l'organizzazione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, un accordo con la Cassa Depositi e prestiti per sviluppare i servizi di accoglienza rivolti ai turisti presenti lungo gli itinerari di turismo lento, la definizione di un calendario delle attività dell'Anno del Cibo Italiano e una piattaforma informativa orientata alla diffusione delle iniziative realizzate e all'approfondimento e divulgazione dei temi trattati dall'Anno del Cibo italiano. Ci sarà anche uno spot promozionale sui media, diretto dal regista Maurizio Nichetti. Sui social, invece, verrà declinata un'animazione del logo "Cibo/Food" che ripercorre le diverse specialità alimentari che costituiscono il patrimonio enogastronomico italiano. Il 4 agosto, poi, in ricordo di Pellegrino Artusi, che ha contribuito a rendere grande la cucina italiana nel mondo, il Ministro Martina ha annunciato che ci sarà una "Notte Bianca del Cibo italiano", "attraverso la quale raccontare la potenza del nostro territorio dal punto di vista enogastronomico".

A coordinare le attività ci sarà un Comitato Tecnico di 12 esperti, in parte anticipato già da Winenews: Carlo Petrini, fondatore di Slow Food; Oscar Farinetti, imprenditore, fondatore di Eataly; la chef Cristina Bowerman, presidente degli Ambasciatori del Gusto; lo chef Massimo Bottura; Giorgio Calabrese, medico nutrizionista e docente di alimentazione e nutrizione umana all'Università del Piemonte Orientale; Marco Gualtieri, presidente di Seeds& Chips; Claudia Sorlini, vicepresidente del Touring Club Italiano; Enzo Coccia, pizzaiolo; Elisabetta Moro, professore ordinario di antropologia culturale e tradizioni alimentari del Mediterraneo all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli; Mauro Rosati, direttore generale Fondazione Qualivita; Massimo Montanari, professore ordinario di storia dell'alimentazione e presidente di Casa Artusi; Riccardo Cotarella, presidente Unione Internazionale Enologi; Raffaele Borriello, direttore generale Ismea.



Categoria: News

Roma - 20 Febbraio 2018, ore 15:54

ANNO DEL CIBO ITALIANO, ECCO IL PROGRAMMA DELLE INIZIATIVE: DALLA MAPPA DEI PRODOTTI AGRICOLI ALLA "NOTTE BIANCA DEL CIBO ITALIANO" (4 AGOSTO). FRANCESCHINI: "CIBO ATTRATTORE TURISTICO INTERNAZIONALE, LAVORIAMO PER UN MINISTERO DELL'ALIMENTAZIONE"

L'Anno del Cibo Italiano, promosso per il 2018 dal Ministro dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo Dario Franceschini, prende forma, e si arricchisce di un cartellone fitto di iniziative, presentate oggi a Roma insieme al Ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina: dalla mappa completa dei prodotti agricoli e agroalimentari di eccellenza delle Regioni italiane a una campagna di comunicazione a tutto campo, social compresi, dal portale delle sagre tradizionali alla "Notte Bianca del Cibo Italiano", promossa per il 4 agosto.



Contributo Audio da winenews.tv. In esclusiva a WineNews il Ministro dei Beni Culturali Dario Franceschini descrive il cibo italiano come "fattore di identità e attrattore di turismo", e conferma l'attività verso un Ministero dell'Alimentazione.

"Il cibo è uno dei più grandi attrattori del turismo internazionale - ha detto, a WineNews, il **Ministro Franceschini** - insieme all'arte e alla cultura, quindi investire in questo è un modo di promuovere l'Italia nel mondo, di valorizzare le singole identità locali, perché ogni borgo ha piatti tipici, prodotti agroalimentari unici e vini da far conoscere nel mondo. Se sono d'accordo con l'istituzione di un Ministero dell'Alimentazione? È un lavoro che stiamo facendo - aggiunge Franceschini - e la prossima legislatura avrà modo di investire ancora di più in quello che si è fatto in questa, cioè valorizzare l'agroalimentare italiano. Per la parte che mi riguarda, so bene che investire in enogastronomia non è soltanto una parte del mio lavoro relativa al turismo, ma è una parte relativa alla cultura, perché tutti i prodotti dell'agroalimentare e dei piatti tipici sono un pezzo della cultura di quel luogo, di cui le comunità locali sono assolutamente orgogliose, perché ognuno di quei piatti è frutto di secoli di saperi, di tradizioni e di mestieri tramandati e assolutamente originali. Anche per questo sui social lanceremo la possibilità di votare il piatto preferito: **#ilmiopiattopreferito**. Io comincerò votando la salama da sugo. Del resto, dalla legge sui piccoli borghi a quella sull'enoturismo, è stata una Legislatura che va in questo senso, e l'Anno del Cibo Italiano ne è un'altra dimostrazione".

Tra le iniziative più interessanti, la "Notte Bianca del Cibo Italiano" che, come racconta, a WineNews, il **Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina**, "è un'idea nata insieme al Ministro Franceschini, per la notte del 4 agosto, in ricordo di Pellegrino Artusi, un grande italiano che ha fatto un pezzo fondamentale della nostra identità e della nostra cultura gastronomica e culinaria. Immaginiamo una grande notte, ovunque nel Paese, durante la quale raccontare la potenza dei nostri territori dal punto di vista enogastronomico: piatti, menu, esperienze di cultura alimentare che fanno l'Italia. Ore notturne e non solo dedicate alla conoscenza di un patrimonio inestimabile come quello del cibo italiano. Valorizzando - aggiunge Martina - il saper fare italiano straordinario dal punto di vista enogastronomico. Siamo un popolo di agricoltori e di trasformatori, e poi non c'è Paese al mondo che abbia una diversità ed una ricchezza come quella italiana quando ci si siede a tavola".

Oltre alla completa ricognizione dei prodotti agricoli e agroalimentari di eccellenza e delle ricette dei territori italiani, le iniziative promosse per l'Anno del Cibo da Ministero delle Politiche Agricole e Ministero dei Beni e delle Attività Culturali prevedono una grande

campagna di comunicazione internazionale sul brand Italia, la promozione della cucina italiana di qualità attraverso l'organizzazione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, un accordo con la Cassa Depositi e prestiti per sviluppare i servizi di accoglienza rivolti ai turisti presenti lungo gli itinerari di turismo lento, la definizione di un calendario delle attività dell'Anno del Cibo Italiano e una piattaforma informativa orientata alla diffusione delle iniziative realizzate e all'approfondimento e divulgazione dei temi trattati dall'Anno del Cibo Italiano. Ci sarà anche uno spot promozionale sui media, diretto dal regista Maurizio Nichetti. Sui social, invece, verrà declinata un'animazione del logo "Cibo/Food" che ripercorre le diverse specialità alimentari che costituiscono il patrimonio enogastronomico italiano. Il 4 agosto, poi, in ricordo di Pellegrino Artusi, che ha contribuito a rendere grande la cucina italiana nel mondo, il Ministro Martina ha annunciato che ci sarà una "Notte Bianca del Cibo italiano", "attraverso la quale raccontare la potenza del nostro territorio dal punto di vista enogastronomico".

A coordinare le attività ci sarà un Comitato Tecnico di 12 esperti, in parte anticipato già da Winenews: Carlo Petrini, fondatore di Slow Food; Oscar Farinetti, imprenditore, fondatore di Eataly; la chef Cristina Bowerman, presidente degli Ambasciatori del Gusto; lo chef Massimo Bottura; Giorgio Calabrese, medico nutrizionista e docente di alimentazione e nutrizione umana all'Università del Piemonte Orientale; Marco Gualtieri, presidente di Seeds& Chips; Claudia Sorlini, vicepresidente del Touring Club Italiano; Enzo Coccia, pizzaiolo; Elisabetta Moro, professore ordinario di antropologia culturale e tradizioni alimentari del Mediterraneo all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli; Mauro Rosati, direttore generale Fondazione Qualivita; Massimo Montanari, professore ordinario di storia dell'alimentazione e presidente di Casa Artusi; Riccardo Cotarella, presidente Unione Internazionale Enologi; Raffaele Borriello, direttore generale Ismea.

(<http://www.ristorazioneitalianamagazine.it>)

(<https://www.facebook.com/ristorazioneitalianamagazine>)

(<https://twitter.com/RistorazioneMag>)

(<https://www.instagram.com/ristorazioneitalianamag>)

LA RIVISTA ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/COSE-RISTORAZIONE-ITALIANA-MAGAZINE/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/COSE-RISTORAZIONE-ITALIANA-MAGAZINE/))

ITALIAN STYLE ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/ITALIAN-STYLE/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/ITALIAN-STYLE/))

NEWSLETTER ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/NEWSLETTER/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/NEWSLETTER/))

ABBONATI ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/ABBONATI/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/ABBONATI/))

INSERZIONISTI ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/PARTNERS/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/PARTNERS/))

CONTATTI ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/CONTATTI/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/CONTATTI/))

MONDO PIZZA ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/CATEGORY/PIZZA/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/CATEGORY/PIZZA/))
 RISTORAZIONE ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/CATEGORY/NEWS/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/CATEGORY/NEWS/))
 RICETTE ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/CATEGORY/RICETTE/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/CATEGORY/RICETTE/)) EVENTI
 TECNICA ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/CATEGORY/HI-TECH-FOOD/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/CATEGORY/HI-TECH-FOOD/))
 ULTIMO NUMERO ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/SFOGLIA-LA-RIVISTA/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/SFOGLIA-LA-RIVISTA/))



4° Master Pizza Champion
IL TALENT SHOW PER PIZZAIOLI PROFESSIONISTI

ISCRIVITI ALLA GARA!
Massa Carrara 26 febbraio 2018

MIPAAF, LE INIZIATIVE E IL COMITATO TECNICO PER L'ANNO DEL CIBO ITALIANO

22 febbraio 2018



“Con il 2018 anno del cibo italiano – afferma il Ministro **Maurizio Martina** – ribadiamo il valore identitario dell’agroalimentare per il Paese. Un legame profondo con la storia e le tradizioni dei nostri territori. Lo facciamo attraverso **iniziative e progetti** che abbiamo presentato oggi e che, da Nord a Sud, coinvolgono tutti i protagonisti del settore. Perché le nostre eccellenze enogastronomiche non rappresentano solo un’enorme risorsa economica, come confermano i dati dell’export agroalimentare con il record dei 41 miliardi di euro nel 2017, ma anche una straordinaria occasione per raccogliere e promuovere una grande eredità culturale. Il cibo diventa così, ancora una volta,

un mezzo per conoscere, condividere, confrontarsi. Lo abbiamo visto con Expo Milano 2015, dove siamo stati protagonisti del dibattito internazionale sulla questione alimentare globale. Lo sperimentiamo ogni giorno nelle realtà locali con i distretti del cibo, uno strumento nuovo di programmazione territoriale nel quale crediamo molto. Lo affermiamo con l’impegno che mettiamo nel sostenere le candidature dei nostri territori e delle pratiche agricole e alimentari nella Lista dei Patrimoni mondiali dell’Unesco. Una chiave fondamentale anche dal punto di vista turistico. Basti

pensare all'entourisme, uno straordinario settore in crescita. Tutto questo è l'anno del cibo, che non deve finire, in termini di politiche di internazionalizzazione e promozione, il prossimo dicembre. Il mondo ci guarda e ha fame d'Italia. Rispondiamo con il nostro saper fare. Con l'orgoglio del nostro sistema Paese".

"Il cibo è parte integrante del patrimonio culturale italiano e dell'immagine del nostro Paese nel mondo. Per questo motivo – dichiara il Ministro dei beni e delle attività culturali e del turismo, Dario Franceschini – insieme al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali abbiamo fortemente voluto che il 2018, dopo le positive esperienze del 2016 Anno dei Cammini e del 2017 Anno dei Borghi, sia l'Anno del Cibo Italiano, con una serie di iniziative capaci di promuovere la ricchezza, l'eccellenza e la varietà della nostra tradizione enogastronomica".

IL TURISMO E IL CIBO

Oltre un miliardo e duecento milioni di viaggiatori internazionali: è questa la cifra astronomica di un mondo in movimento, che cresce oltre ogni crisi. Prima ancora che economico, si tratta di un enorme fenomeno umano e sociale che sta assumendo tendenze nuovissime, come emerge proprio da tutte le più recenti analisi: a muovere i viaggiatori sono sempre di più la ricerca di esperienze coinvolgenti, la curiosità ed il desiderio di conoscenza per la cultura e la tradizione, l'attenzione all'autenticità, alla sostenibilità e al benessere.

Questo scenario sta comportando anche nel nostro Paese (attraverso il Piano strategico del Turismo, approvato il 17 febbraio 2017 dal Governo e l'obiettivo generale di crescita dell'offerta) un rinnovamento profondo dei modelli di offerta turistica, in direzione della sostenibilità e dell'intelligente adattamento alle nuove tendenze della domanda e della qualità dell'accoglienza.

Una strategia che cerca di valorizzare proprio gli asset dell'offerta turistica in grado di rispondere con più efficacia al mondo del turismo che cambia. Tra questi, il patrimonio enogastronomico del Paese assume un valore centrale.

Il patrimonio enogastronomico è parte essenziale del paesaggio culturale italiano. Secondo l'Untwo è proprio l'unicità del patrimonio culturale intangibile a determinare sempre di più il fattore discriminante della competitività turistica. L'Italia, da questo punto di vista, parte certamente da una posizione di vantaggio, proponendosi ai mercati internazionali con un'offerta pressoché unica, in grado di legare food, cultura e ambiente in un mix che inscindibile: sostenere questa offerta significa non solo generare valore per i territori, ma anche rispondere appieno alle esigenze dei più moderni flussi turistici interessati all'autentico e al tipico.

Il cibo è la porta di accesso più immediata di un territorio, è la prima esperienza con la quale il viaggiatore contemporaneo cerca un contatto con la cultura e le tradizioni del luogo. La grande varietà dei paesaggi italiani e della loro storia riflette la numerosità dei "gate di accesso gastronomici", tutti dotati di notorietà worldwide: per il mercato turistico, un vero giacimento di opportunità.

Il valore attrattivo di questo asset è tutto giocato sul concetto di "vivere all'italiana": mangiare italiano è, in tutto il mondo, uno stile da imparare, vivere, raccontare. Anzitutto perché universalmente riconosciuto come stile di vita "sano". E' per questo che l'Anno del Cibo intende parlare non solo ai segmenti più strettamente leisure della domanda turistica, ma anche alle vaste platee interessate dalla ricerca ormai globale di stili di vita salutari. La qualità del cibo italiano ed il valore indiscusso della Dieta mediterranea, patrimonio Unesco, rappresentano infatti, grandi attrattori per i milioni di persone che desiderano, sognano e comprano un viaggio in Italia.

Dati e fatti essenziali sul turismo enogastronomico in Italia

Il cibo italiano è Patrimonio

Nel 2016, l'Italia si è confermata il primo Paese per numero di prodotti agroalimentari e vinicoli di qualità con riconoscimento Dop, Igp e Stg conferiti dall'UE (Fondazione Qualivita). Iscrizioni nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità e nella Lista del Patrimonio Immateriale Culturale Unesco: i Paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e del Monferrato, l'Arte del pizzaiolo napoletano, la Dieta Mediterranea e la Pratica agricola della vite ad alberello di Pantelleria (Unesco). Inoltre, 169 Strade del vino e dei sapori e circa cento musei del gusto (Università di Bergamo e World Food Travel

Association).

Il cibo italiano è Attrattività

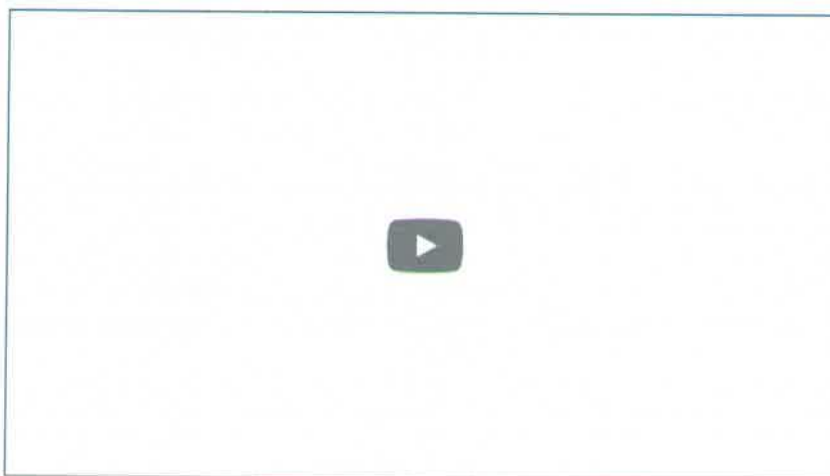
Il cibo italiano è un fattore caratterizzante dell'immagine turistica del nostro Paese, capace di far nascere un desiderio forte che si traduce in una motivazione al viaggio e all'esperienza enogastronomica per turisti e visitatori italiani e stranieri. Secondo World Food Travel Association più di due terzi dei viaggiatori acquista e porta con sé prodotti enogastronomici da consumare e regalare. Uno straordinario veicolo per il brand Italia. Cibo e vino (48%) insieme alla bellezza delle città (49%) e alle opere d'arte ed ai monumenti (48%) sono una delle principali ragioni di un viaggio in Italia (Enit-Ipsos).

Il cibo italiano è Esperienza

La domanda di turismo enogastronomico è cresciuta, si è evoluta e oggi desidera vivere esperienze autentiche legate alla conoscenza della cultura enogastronomica nelle molteplici espressioni che è in grado di offrire: cibo, vino, itinerari, tradizioni, produzione, acquisto. In Europa sono circa 600 mila i viaggi all'insegna dell'enogastronomia e oltre 20 milioni quelli che comprendono esperienze enogastronomiche (UNWTO), XXI Rapporto Nazionale Turismo). Il 93% dei turisti leisure ha partecipato ad attività enogastronomiche uniche durante un viaggio effettuato negli ultimi due anni (World Food Travel Association).

Il cibo italiano è Condivisione

Il cibo è condivisione, non solo a tavola. Il turista enogastronomico ascolta e condivide le opinioni di parenti ed amici. Si affida ai mezzi di comunicazione tradizionali, ma utilizza anche il web per condividere immagini e giudizi su cibi e bevande. Il 61% dei viaggiatori condivide le proprie esperienze enogastronomiche sui social media e l'87% dei viaggiatori considera importante le review nella scelta di un ristorante (Tripadvisor).



LE AZIONI IN CAMPO

Il Ministro Franceschini ha approvato la direttiva che dedica il 2018 l'anno al Cibo Italiano. Attraverso la costituzione di un apposito **Comitato** e la stretta collaborazione con il Mipaaf, si promuoveranno iniziative e azioni che siano in grado durante l'anno di rappresentare la produzione enogastronomica e la cucina italiana come grandi attrattori turistici del nostro Paese.

- Mibact e Mipaaf attueranno una completa ricognizione di prodotti agricoli e agroalimentari di eccellenza, ricette della cultura alimentare e culinaria dei territori italiani, circuiti ed itinerari di offerta enogastronomica, eccellenze di conoscenze e sapere. Questi interventi sono funzionali anche al rafforzamento di itinerari interregionali di offerta turistica, in coerenza con il lavoro già realizzato con il 2016 Anno dei Cammini e il 2017 Anno dei Borghi. Dell'infinito patrimonio italiano, verrà promossa la conoscenza internazionale, con particolare riferimento all'organizzazione di esperienze gustative relative ai prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica.
- Insieme al MAECI ed agli Istituti Italiani di Cultura all'estero, verrà realizzata una grande campagna di comunicazione internazionale sul brand Italia. Inoltre, il progetto "Vivere all'italiana" consentirà una promozione della lingua italiana, arte e cultura, archeologia e sistema museale, enogastronomia,

università e ricerca, scienza e tecnologia, design, industria culturale e creativa, sport, territori.

- Insieme al MIPAAF, al MAECI e al MIUR verrà promossa la cucina italiana di qualità. Attraverso l'organizzazione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo Ambasciate, Consolati e Istituti italiani di Cultura presenteranno i prodotti alimentari di eccellenza rappresentativi dell'Italia e del gusto italiano a milioni di consumatori nel mondo, in prosecuzione delle tematiche di Expo Milano 2015.
- Verrà definito un accordo tra Ministero e Cassa Depositi e Prestiti per sviluppare i servizi di accoglienza (informazione, didattica, visite guidate, agri-musei, etc.) rivolti ai turisti presenti lungo gli itinerari di turismo lento. L'obiettivo è favorire l'accesso al credito delle imprese operanti nel settore turistico-culturale e del turismo enogastronomico con investimenti diretti allo sviluppo di prodotti agricoli ed enogastronomici che possano arricchire i percorsi di visita.
- In tutta Italia il MIBACT compone, selezionando e patrocinando iniziative regionali e territoriali, il Calendario delle Attività dell'Anno del Cibo. Un lungo cartellone di eventi, un grande viaggio da nord a sud del Paese, che rappresenterà un ulteriore elemento di attrattività per i turisti di tutto il mondo. Particolare attenzione sarà dedicata ad una campagna di comunicazione, anche sui social, da realizzarsi insieme ad Enit.
- È in corso di realizzazione una piattaforma informativa orientata, oltre che alla diffusione delle iniziative realizzate, all'approfondimento e alla divulgazione dei temi trattati dall'Anno del Cibo.

Nominati i 13 esperti del Comitato

Il Ministro Franceschini ha nominato i 13 esperti di chiara fama che faranno parte del Comitato Tecnico di Coordinamento presieduto dal Direttore Generale Turismo del MIBACT, Francesco Palumbo:

- 1) **Carlin Petrini**, Fondatore di Slow Food
- 2) **Oscar Farinetti**, Imprenditore e Presidente fondazione E. di Mirafiore
- 3) **Cristina Bowerman**, Presidente Ambasciatori del Gusto
- 4) **Massimo Bottura**, Chef
- 5) **Riccardo Cottarella**, Presidente dell'Unione Internazionale Enologi
- 6) **Giorgio Calabrese**, Medico nutrizionista e docente di Alimentazione e Nutrizione umana all'Università del Piemonte Orientale
- 7) **Marco Gualtieri**, Presidente di Seeds&Chips
- 8) **Claudia Sorlini**, Vice Presidente del Touring Club Italiano, già Professore ordinario di Microbiologia Agraria all'Università degli Studi di Milano e membro della Steering Committee of the EU Scientific Programme for Expo 2015
- 9) **Enzo Coccia**, Pizzaiolo
- 10) **Elisabetta Moro**, Professore ordinario di Antropologia culturale e Tradizioni Alimentari del Mediterraneo all'Università suor Orsola Benincasa di Napoli
- 11) **Mauro Rosati**, Direttore Generale Fondazione Qualivita
- 12) **Massimo Montanari**, Professore ordinario di storia dell'Alimentazione e Presidente di Casa Artusi
- 13) **Raffaele Borriello**, direttore generale di Ismea

LA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE

La campagna di comunicazione che promuove l'iniziativa è incentrata su uno spot realizzato dal Centro Sperimentale di Cinematografia di Milano sotto la direzione del regista Maurizio Nichetti. Sul social verrà declinata un'animazione del logo che ripercorre le diverse specialità alimentari che costituiscono il nostro patrimonio enogastronomico e si affiancherà alla campagna già in corso, costruita grazie al contributo dei Musei italiani con le opere delle loro collezioni riguardanti il cibo. Tutti sono invitati a partecipare alla campagna sui propri canali social utilizzando l'hashtag ufficiale **#annodelciboitaliano**.

Il video, le animazioni e le locandine digitali sono disponibili sul sito sul sito

www.beniculturali.it/annodelciboitaliano (http://www.beniculturali.it/mibac/export/MiBAC/sito-MiBAC/Contenuti/visualizza_asset.html_1850921868.html)

Sui profili social del Mipaaf spazio ai Patrimoni Unesco italiani legati all'agroalimentare: dalla Dieta

Mipaaf, le iniziative e il Comitato tecnico per l'anno del cibo italiano mediterranea alla coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria, passando per l'arte del pizzaiuolo napoletano, i paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e Monferrato e Parma, designata città creativa per la gastronomia.

(/#facebook) (/#twitter) (/#google_plus)

Condividi 2 (<https://www.addtoany.com/share?url=http%3A%2F%2Fwww.ristorazioneitalianamagazine.it%2Fmipaaf-iniziative-comitato-tecnico%2F&title=Mipaaf%2C%20le%20iniziative%20e%20il%20Comitato%20tecnico%20per%20l'E2%80%99anno%20del%20cibo%20italiano>)

Like '5'

POTREBBERO INTERESSARTI ANCHE



Franceschini da' il via all'anno nazionale del cibo italiano (<http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/anno-cibo-italiano-franceschini/>)

21 gennaio 2018



CRONACA

2018: Anno del cibo italiano

 PrM 1 — 15 marzo 2018 comments off



Enzo Coccia, pizzaiolo e Massimo Montanari, presidente di Casa Artusi sono due dei tredici componenti del Comitato Tecnico di Coordinamento istituito in seguito alla proclamazione del 2018: Anno del



Cibo Italiano. Dopo l'Expo un'altra occasione per valorizzare e divulgare le eccellenze italiane. Infatti, del patrimonio immateriale dell'Unesco fanno parte – tra gli altri – i paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e del Monferrato, l'arte del pizzaiolo napoletano, la dieta mediterranea e la pratica agricola della vita ad alberello di Pantelleria. L'iniziativa vedrà lavorare assieme il Ministero dell'Agricoltura e il Ministero dei Beni Culturali. Coinvolti anche gli Istituti Italiani di Cultura all'Estero: ottantatré presidi di italianità nel mondo. Lo spot che promuove l'evento è stato realizzato dal Centro Sperimentale di Cinematografia di Milano diretto da Maurizio Nichetti. Il cibo è tante cose assieme: nutrimento, salute, cultura, piacere, identità, storia. Conoscerlo vuol



Le domeniche delle Mariette

Percorsi di conoscenza e degustazione
per recuperare e conservare le tradizioni dei nostri nonni

Forlimpopoli, Casa Artusi, ore 15.30
INGRESSO LIBERO

Domenica 25 febbraio 2018
Presentazione del libro
"Impasti e pasticci"
di Daniela Guerra

Forlimpopoli (24 febbraio 2018) - Torna, domenica 25 febbraio, alle ore 15.30, l'appuntamento mensile de "Le Domeniche delle Mariette", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Protagonista della giornata la **cucina romagnola di famiglia**, rievocata da **Daniela Guerra** attraverso ricette e, soprattutto, racconti e ricordi personali.

Non è un caso: sappiamo tutti, per esperienza, quanto ci piacesse la cucina di casa, soprattutto quella della mamma o della nonna; e intuiamo anche il perché: per la dimensione emotiva che accompagnava il momento della preparazione e del consumo dei pasti, non necessariamente ricercati, ma i cui sapori, ora, sembrano inarrivabili e non più riproducibili.

Il libro di Daniela Guerra, dal sottotitolo eloquente "*ricette di vita in una cucina campagnola*", traccia dunque un'ideale autobiografia emotiva, nella quale molti non faticeranno a riconoscersi.

Un' "*autobiografia*" che non dimentica l'aspetto culinario e l'omaggio a Pellegrino Artusi, le cui parole sono poste dall'autrice in esergo a ciascun capitolo.

Daniela Guerra è nata e vive a Bagnacavallo. Da anni coltiva la passione per la scrittura, esercitata sia con collaborazioni con il "Giornale di Bagnacavallo" e la "Voce del Senio", sia come autrice di racconti. Nel 2012 ha pubblicato, presso l'editore Tempo al Libro di Faenza, la favola *La befana e il Mazapègul*.

Dopo l'incontro, al solito, una degustazione in tema.

Ingresso libero.



‘Giro del mondo in 80 sfoglie’ domani con le Mariette a Forlimpopoli

RIPARTONO domani alle 15,30 nella Chiesa dei Servi gli appuntamenti con ‘Le domeniche delle Mariette’: gli incontri organizzati dall’associazione di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo. Protagoniste saranno proprio le Mariette. A introdurre questo ‘Giro del mondo in 80 sfoglie’ la vice presidente di Casa Artusi Laila Tentoni e il sindaco di Forlimpopoli, Mauro Grandini. Spiegheranno come la figura del Pellegrino e quella della Marietta abbiano varcato i confini nazionali e siano diventati ambasciatori della cucina di casa e di ‘Forlimpopoli Città Artusiana’ nel mondo. Verranno anche portate le esperienze di alcune Mariette che hanno partecipato al progetto ‘Tutto fa brodo’, coordinato dalla Consulta degli Emiliano Romagnoli all’estero, e alle missioni di Casa Artusi in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel mondo. Missioni che hanno visto tirare la sfoglia e preparare la piadina a Buenos Aires, San Paolo in Brasile, Chicago, Varsavia, Atene e Pechino. Ingresso libero. A seguire una degustazione ‘mondiale’.



Domenica delle Mariette

Le ricette di una vita con Daniela Guerra



Domenica delle Mariette oggi a Casa Artusi

Racconti e ricordi personali faranno da contorno all'incontro sui sapori romagnoli

FORLIMPOPOLI

Torna oggi, alle 15.30, a Casa Artusi, l'appuntamento mensile de "Le domeniche delle Mariette", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo. Protagonista della giornata la cucina romagnola di famiglia, rievocata da Daniela Guerra attraverso ricette e, soprattutto, racconti e ricordi personali. Il libro di Daniela Guerra, dal sottoti-

tolo eloquente "ricette di vita in una cucina campagnola", traccia, infatti, un'ideale autobiografia emotiva, nella quale molti non faticeranno a riconoscersi. Un'"autobiografia" che non dimentica l'aspetto culinario e l'omaggio a Pellegrino Artusi, le cui parole sono poste dall'autrice in esergo a ciascun capitolo.

Daniela Guerra è nata e vive a Bagnacavallo. Da anni coltiva la passione per la scrittura, esercitata sia con collaborazioni con il "Giornale di Bagnacavallo" e la "Voce del Senio", sia come autrice di racconti. Nel 2012 ha pubblicato, con l'editore "Tempo al libro" di Faenza, la favola "La befana e il Mazapègul". Seguirà una degustazione in tema. Ingresso libero.

24 febbraio 2018 - [Forlì](#), [Agenda](#), [Eventi](#)

A Forlimpopoli presentazione del libro "Impasti e pasticci" di Daniela Guerra



Continuano le "Domeniche delle Mariette"

Torna, **domenica 25 febbraio, alle ore 15.30 a Casa Artusi a Forlimpopoli**, l'appuntamento mensile de "Le Domeniche delle Mariette", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Protagonista della giornata la **cucina romagnola di famiglia**, rievocata da **Daniela Guerra** attraverso ricette e, soprattutto, racconti e ricordi personali.

Non è un caso: sappiamo tutti, per esperienza, quanto ci piacesse la cucina di casa, soprattutto quella della mamma o della nonna; e intuiamo anche il perché: per la dimensione emotiva che accompagnava il momento della preparazione e del consumo dei pasti, non necessariamente ricercati, ma i cui sapori, ora, sembrano inarrivabili e non più riproducibili.

Il libro di Daniela Guerra, dal sottotitolo eloquente "*ricette di vita in una cucina campagnola*", traccia dunque un'ideale autobiografia emotiva, nella quale molti non faticheranno a riconoscersi.

Un' "*autobiografia*" che non dimentica l'aspetto culinario e l'omaggio a Pellegrino Artusi, le cui parole sono poste dall'autrice in esergo a ciascun capitolo.

Daniela Guerra è nata e vive a Bagnacavallo. Da anni coltiva la passione per la scrittura, esercitata sia con collaborazioni con il "Giornale di Bagnacavallo" e la "Voce del Senio", sia come autrice di racconti. Nel 2012 ha pubblicato, presso l'editore Tempo al Libro di Faenza, la favola *La befana e il Mazapègul*.

Dopo l'incontro, al solito, una degustazione in tema.

Ingresso libero.

Tag: [Domeniche delle Mariette](#)

Ti potrebbe interessare anche

['Cucina, psicanalisi e letteratura' con Alessandro Defilippi](#)

FORLIMPOPOLI - Ritornano i percorsi di conoscenza e degustazione insieme alle 'Domeniche delle Mariette'. Domenica 23 febbraio alle 15,30 a Casa Artusi si parla di 'Cucina, psicanalisi e letteratura' insieme ad Alessandro Defilippi medico, psicologo e scrittore. Una chiacchierata a "passeggio" tra il piacere e la paura del cibo, visto come nutrimento, gioia, paura, rifiuto. Il pomeriggio terminerà con una degustazione di caponata. L'ingresso è libero.

[Testimonianze di cucina domestica a Forlimpopoli](#)

FORLIMPOPOLI - Ritornano le 'Domeniche delle Mariette'. Domenica 26 ottobre alle 15,30 a Casa Artusi viene presentato il volume "In ca mi us faseva adcé", testimonianze sulla cucina domestica a Forlimpopoli (Casa Artusi 2014).

[Riprendono le domeniche delle Mariette](#)

Forlimpopoli - Dopo la pausa estiva, riprendono, domenica 29 ottobre, alle ore 15.30, gli appuntamenti de "Le Domeniche delle Mariette", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Collegamento sorgente: <http://www.forli24ore.it/news/forli/0050011-forlimpopoli-presentazione-del-libro-impasti-e-pasticci-daniela-guerra>

-30%	1 Anno	€ 199,99 € 139,99	Scopri
Leggi il tuo quotidiano, le edizioni locali e gli allegati (D, il Venerdì, Affari & Finanza)			

leconomico

Search your news

"Domeniche delle Mariette" a Casa Artusi domani con Daniela Guerra: 25 febbraio ore 15.30 Forlimpopoli

"Domeniche delle Mariette" a Casa Artusi domani con Daniela Guerra: 25 febbraio ore 15.30 Forlimpopoli



Domenica 25 febbraio 2018, alle ore 15.30, a Forlimpopoli presentazione del libro "Impasti e pasticci"

FORLIMPOPOLI (FC) – Torna, domenica 25 febbraio, alle ore 15.30, l'appuntamento mensile de "Le Domeniche delle Mariette", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di

Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Protagonista della giornata la cucina romagnola di famiglia, rievocata da Daniela Guerra attraverso ricette e, soprattutto, racconti e ricordi personali.

Non è un caso: sappiamo tutti, per esperienza, quanto ci piacesse la cucina di casa, soprattutto quella della mamma o della nonna; e intuiamo anche il perché: per la dimensione emotiva che accompagnava il momento della preparazione e del consumo dei pasti, non necessariamente ricercati, ma i cui sapori, ora, sembrano inarrivabili e non più riproducibili.

Il libro di Daniela Guerra, dal sottotitolo eloquente "ricette di vita in una cucina campagnola", traccia dunque un'ideale autobiografia emotiva, nella quale molti non faticheranno a riconoscersi.

Un' "autobiografia" che non dimentica l'aspetto culinario e l'omaggio a Pellegrino Artusi, le cui parole sono poste dall'autrice in esergo a ciascun capitolo.

Daniela Guerra è nata e vive a Bagnacavallo. Da anni coltiva la passione per la scrittura, esercitata sia con collaborazioni con il "Giornale di Bagnacavallo" e la "Voce del Senio", sia come autrice di racconti. Nel 2012 ha pubblicato, presso l'editore Tempo al Libro di Faenza, la favola La befana e il Mazapègul.

Dopo l'incontro, al solito, una degustazione in tema.

Le domeniche delle Mariette

Percorsi di conoscenza e degustazione

per recuperare e conservare le tradizioni dei nostri nonni

Forlimpopoli, Casa Artusi, ore 15.30

INGRESSO LIBERO

Domenica 25 febbraio 2018



"Domeniche delle Mariette" a Casa Artusi con Daniela Guerra

Da Staff 4live - 24 febbraio 2018



Torna, **domenica 25 febbraio**, alle ore 15,30, l'appuntamento mensile de "Le **Domeniche delle Mariette**", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo. Protagonista della giornata la cucina romagnola di famiglia, rievocata da **Daniela Guerra** attraverso ricette e, soprattutto, racconti e ricordi personali.

Non è un caso: sappiamo tutti, per esperienza, quanto ci piacesse la cucina di casa, soprattutto quella della mamma o della nonna; e intuiamo anche il perché: per la dimensione emotiva che accompagnava il momento della preparazione e del consumo dei pasti, non necessariamente ricercati, ma i cui sapori, ora, sembrano inarrivabili e non più riproducibili.

Il libro di Daniela Guerra, dal sottotitolo eloquente "ricette di vita in una cucina campagnola", traccia dunque un'ideale autobiografia emotiva, nella quale molti non faticeranno a riconoscersi.

Un' "autobiografia" che non dimentica l'aspetto culinario e l'omaggio a Pellegrino Artusi, le cui parole sono poste dall'autrice in esergo a ciascun capitolo.

Daniela Guerra è nata e vive a Bagnacavallo. Da anni coltiva la passione per la scrittura, esercitata sia con collaborazioni con il "Giornale di Bagnacavallo" e la "Voce del Senio", sia come autrice di racconti. Nel 2012 ha pubblicato, presso l'editore Tempo al Libro di Faenza, la favola La befana e il Mazapègul. Dopo l'incontro, al solito, una degustazione in tema. Ingresso libero.

"Domeniche delle Mariette" a Casa Artusi con Daniela Guerra

Da Staff 4live - 24 febbraio 2018



Torna, **domenica 25 febbraio**, alle ore 15,30, l'appuntamento mensile de "Le **Domeniche delle Mariette**", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo. Protagonista della giornata la cucina romagnola di famiglia, rievocata da **Daniela Guerra** attraverso ricette e, soprattutto, racconti e ricordi personali.

Non è un caso: sappiamo tutti, per esperienza, quanto ci piacesse la cucina di casa, soprattutto quella della mamma o della nonna; e intuiamo anche il perché: per la dimensione emotiva che accompagnava il momento della preparazione e del consumo dei pasti, non necessariamente ricercati, ma i cui sapori, ora, sembrano inarrivabili e non più riproducibili.

Il libro di Daniela Guerra, dal sottotitolo eloquente "ricette di vita in una cucina campagnola", traccia dunque un'ideale autobiografia emotiva, nella quale molti non faticeranno a riconoscersi.

Un' "autobiografia" che non dimentica l'aspetto culinario e l'omaggio a Pellegrino Artusi, le cui parole sono poste dall'autrice in esergo a ciascun capitolo.

Daniela Guerra è nata e vive a Bagnacavallo. Da anni coltiva la passione per la scrittura, esercitata sia con collaborazioni con il "Giornale di Bagnacavallo" e la "Voce del Senio", sia come autrice di racconti. Nel 2012 ha pubblicato, presso l'editore Tempo al Libro di Faenza, la favola La befana e il Mazapègul. Dopo l'incontro, al solito, una degustazione in tema. Ingresso libero.

20/Febrero/2018 - H. 12.14

FORLIMPOPOLI - Dal titolo provocatorio, come si addice al forlimpopolese Vittorio Maltoni, "L'Artusi dimenticato" è la mostra da lui curata e dedicata al padre della cucina moderna italiana, focalizzandone proprio gli aspetti meno noti o addirittura dimenticati. Vittorio è un collezionista e appassionato artusiano della prima ora. Infatti già da soldato, strano ma vero, conservava nella cassetta attrezzi la foto dell'illustre concittadino. Una vera ossessione che lo porterà a non smettere mai di cercare, in mercatini e scantinati, tutto ciò che riconduce a Pellegrino Artusi: lettere, testimonianze e le prime edizioni del manuale. E così con questa mostra assai originale, che resterà aperta nella Rocca anche nelle giornate del 25 e 26 febbraio (ore 9/13 – 14.30/19.30).

L'esposizione offre a tutti i forlimpopolesi e a tutti i curiosi materiale non noto: manifesti, inviti, menù delle iniziative organizzate, con avvio nel 1961, cinquantesimo della morte, dalla locale Proloco per celebrare l'Artusi. Per l'occasione viene riproposta anche una edizione praticamente sconosciuta: la Scienza in cucina con 178 ricette, prodotta da Artusi unicamente per fronteggiare l'editore "pirata" Salani che, in barba al diritto d'autore, comincia a riprodurre la decima edizione del famoso ricettario, convinto che il povero vecchio non se ne sarebbe accorto. Ad Artusi invece non scappa nulla. All'età di 88 anni si dedica anima e corpo alla XII edizione, non prima di avere pubblicato questo libello con solo 178 ricette (gran parte delle ricette aggiunte dalla prima alla undicesima edizione, oltre a qualche inedita che confluiranno nella nuova edizione) come "strumento utile all'azione legale" che poi non si farà. Molte cose da ri-scoprire su Artusi e sul rapporto con la sua città natale. Forlimpopoli artusiana ringrazia.

Tags

forlimpopoli, vittorio maltoni



Domenica delle Mariette

A casa Artusi si parla di benessere alimentare

Forlimpopoli (19 marzo 2018) – La cultura del benessere e del mangiar sano **domenica 25 marzo alle ore 15:30** torna protagonista a **Casa Artusi** con un nuovo appuntamento delle **Domenica delle Mariette**, gli incontri organizzati dall'associazione di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Protagonista della giornata sarà proprio il benessere a partire da una corretta alimentazione e dal legame tra cibo e corpo, per dirla con Ippocrate: "*se avessimo il modo di dare a tutti la giusta dose di cibo e di esercizio fisico, né in eccesso né in difetto, avremmo trovato la strada per la salute*".

A discutere dell'argomento Simonetta del Testa, chinesologa massofisioterapista, e il dottor Dino Sintoni, ricercatore nell'ambito della naturopatia e dell'alimentazione naturale e ideatore del metodo Justwellness.

Dopo l'incontro seguirà una degustazione a tema.

Ingresso libero.

Forlimpopoli, 23 marzo 2018

*Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
tel. 0547 24284*



FORLIMPOPOLI CONFERENZA

Domeniche delle Mariette, a Casa Artusi si parla di legame fra cibo e corpo

QUESTO mese è doppio l'appuntamento con 'Le Domeniche delle Mariette', gli incontri organizzati dall'associazione gastronomica di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni legati al cibo. Si inizia infatti oggi alle 14,30 al parco urbano del paese artusiano con una piccola lezione, non di cucina, ma nel dettaglio per imparare

a camminare nel modo più corretto possibile, il tutto nell'ambito del tema del benessere. Insegnanti d'eccezione, in quanto assai conosciute in paese, Simonetta Del Testa e Barbara Meli.

CI SI SPOSTA poi nella più consona data di domenica, appunto domani, per la conferenza 'I legami del corpo'. Protagonista della giornata sarà proprio il benessere a partire da una corretta alimentazione e dal legame tra cibo e corpo, per dirla con Ippocrate: «Se avessimo il modo di dare a tutti la giusta dose di cibo e di esercizio fisico, né in eccesso né in difetto, avremmo trovato la strada per la salute».

A discutere dell'argomento la stessa Simonetta Del Testa, chinesologa massofisioterapista, e il dottor Dino Sintoni, ricercatore nell'ambito della naturopatia e dell'alimentazione

naturale e ideatore del metodo Justwellness. L'incontro si terrà a Casa Artusi alle 15,30. A seguire una degustazione a tema. Tutti gli appuntamenti sono a ingresso libero.

Matteo Bondi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

'ANTIPASTO'
Domani l'incontro, oggi invece al parco urbano lezione di camminata



CONTORNO Non mancherà domani una degustazione a tema all'incontro delle Mariette

leconomico

Search your news

cerca

Domenica delle Mariette: a casa Artusi si parla di benessere alimentare

Domenica delle Mariette: a casa Artusi si parla di benessere alimentare



FORLIMPOPOLI (FC) – La cultura del benessere e del mangiar sano **domenica 25 marzo alle ore 15.30** torna protagonista a **Casa Artusi** con un nuovo appuntamento delle **Domenica delle Mariette**, gli incontri organizzati dall'associazione di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Protagonista della giornata sarà proprio il benessere a partire da una corretta alimentazione e dal legame tra cibo e corpo, per dirla con Ippocrate: *“se avessimo il modo di dare a tutti la giusta dose di cibo e di esercizio fisico, né in eccesso né in difetto, avremmo trovato la strada per la salute”*.

A discutere dell'argomento Simonetta del Testa, chinesologa massofisioterapista, e il dottor Dino Sintoni, ricercatore nell'ambito della naturopatia e dell'alimentazione naturale e ideatore del metodo Justwellness.

Dopo l'incontro seguirà una degustazione a tema.

Ingresso libero.

Domenica delle Mariette: a casa Artusi si parla di benessere alimentare

Da Roberto Di Biase - 25 marzo 2018



FORLIMPOPOLI (FC) – La cultura del benessere e del mangiar sano **domenica 25 marzo alle ore 15.30** torna protagonista a **Casa Artusi** con un nuovo appuntamento delle **Domenica delle Mariette**, gli incontri organizzati dall'associazione di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Protagonista della giornata sarà proprio il benessere a partire da una corretta alimentazione e dal legame tra cibo e corpo, per dirla con Ippocrate: *"se avessimo il modo di dare a tutti la giusta dose di cibo e di esercizio fisico, né in eccesso né in difetto, avremmo trovato la strada per la salute"*.

A discutere dell'argomento Simonetta del Testa, chinesologa massofisioterapista, e il dottor Dino Sintoni, ricercatore nell'ambito della naturopatia e dell'alimentazione naturale e ideatore del metodo Justwellness.

Dopo l'incontro seguirà una degustazione a tema.

Ingresso libero.



ASPAPRESS - AGENZIA DI STAMPA

Direttore: Enzo Fasoli

Publicato da Enzo Fasoli - 23.3.18

DOMENICA DELLE MARIETTE: A CASA ARTUSI SI PARLA DI BENESSERE ALIMENTARE



Domenica delle Mariette A Casa Artusi si parla di benessere alimentare

La cultura del benessere e del mangiar sano **domenica 25 marzo alle ore 15:30** torna protagonista a **Casa Artusi** con un nuovo appuntamento delle **Domenica delle Mariette**, gli incontri organizzati dall'associazione di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Protagonista della giornata sarà proprio il benessere a partire da una corretta alimentazione e dal legame tra cibo e corpo, per dirla con Ippocrate: *"se avessimo il modo di dare a tutti la giusta dose di cibo e di esercizio fisico, né in eccesso né in difetto, avremmo trovato la strada per la salute"*.

A discutere dell'argomento Simonetta del Testa, chinesologa massofisioterapista, e il dottor Dino Sintoni, ricercatore nell'ambito della naturopatia e dell'alimentazione naturale e ideatore del metodo Justwellness.

Dopo l'incontro seguirà una degustazione a tema.

Ingresso libero.

Condividi

Etichette: I percorsi del Gusto, Mangia e Bevi buono senza spreco, Salute e Medicina, Terra e Agricoltura, turismo, Utilità, Volontariato



Le domeniche delle Mariette

Percorsi di conoscenza e degustazione
per recuperare e conservare le tradizioni dei nostri nonni

Forlimpopoli, Casa Artusi, ore 15.30
INGRESSO LIBERO

Domenica 15 aprile 2018
Presentazione dei libri
“Profumi di casa mia”
e
“Dal libro al piatto”
di Mariavittoria Andrini

Domenica 15 aprile, alle ore 15.30, torna l'appuntamento mensile de “Le Domeniche delle Mariette”, gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Ospite della giornata **Mariavittoria Andrini**, giornalista e scrittrice, che presenterà le sue ultime fatiche letterarie: *Profumi di casa mia* (Edizioni In Magazine, 2016) e *Dal libro al piatto* (Edizioni In Magazine, 2017).

Ad accomunare i due lavori, la cucina di casa, protagonista indiscussa: *Profumi di casa mia* è un ricettario personalissimo in cui sono raccolte le ricette più amate da Andrini, che è autrice al quadrato (forse al cubo) di quest'opera, che la vede impegnata nei ruoli di scrittrice, cuoca e fotografa, a testimoniare -come recita il sottotitolo- di avere «cuore da dedicare ai fornelli».

In *Dal libro al piatto*, Mariavittoria Andrini traccia un itinerario ideale attraverso 10 tra i più importanti ricettari italiani degli ultimi 150 anni (anno più anno meno), dai quali trae ispirazione e ricette. Ne emerge un vero e proprio excursus della storia gastronomica italiana che, partendo da Pellegrino Artusi, attraverso personaggi del calibro di Luigi Carnacina e Gualtiero Marchesi, approda a Massimo Bottura, uno dei migliori chef del mondo.

Mariavittoria Andrini, giornalista e scrittrice, ha collaborato con quotidiani e periodici nazionali e con le *Guide ai ristoranti e ai Bar d'Italia* del Gambero Rosso. Animatrice ed organizzatrice culturale, ha pubblicato, tra gli altri, i due volumi de *Le ricette di famiglia* (2014-2015) e la riedizione del classico di Olindo Guerrini *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* (2012). Da *Olindo Guerrini. Ricordi autobiografici* (2016), un'altra riedizione da lei curata, ha tratto lo spettacolo teatrale *Io e gli altri me*.

Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione in tema: la zuppa inglese, dolce principe dei pranzi romagnoli in famiglia.

Ingresso libero.



FORLIMPOPOLI Cucina di casa, incontro con le Mariette

LA CUCINA di casa sarà il tema dominante del consueto appuntamento con 'Le domeniche delle Mariette' a Casa Artusi di Forlimpopoli. Oggi pomeriggio alle 15,30 all'interno della suggestiva cornice della chiesa dei Servi, si svolgerà l'incontro con Mariavittoria Andrini, giornalista con una lunga esperienza nel settore enogastronomico. Un momento per condividere la sua passione per la cucina attraverso due libri di recente pubblicazione. Al centro, appunto, la cucina di casa. Esplorata dapprima in un percorso sulla storia dell'editoria gastronomica degli ultimi 150 anni, anno più anno meno, con il volume 'Dal libro al piatto'; condivisa successivamente attraverso i 'Profumi di casa mia', una raccolta delle ricette più amate e alla portata di tutti. Dopo l'incontro, come è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione a tema. Ingresso libero.



AUTRICE
Mariavittoria Andrini



FORLIMPOPOLI

**Mariavittoria Andrini
a Casa Artusi**

Oggi alle 15.30, a Casa Artusi, per “Le Domeniche delle Mariette”, ospite Mariavittoria Andrini, giornalista e scrittrice, che presenterà le sue ultime fatiche letterarie: “Profumi di casa mia” e “Dal libro al piatto”

"Profumi di casa mia" per la domenica delle Mariette

Da Staff 4live - 14 aprile 2018



Domenica 15 aprile, alle ore 15,30, torna l'appuntamento mensile de "Le Domeniche delle Mariette", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Ospite della giornata Mariavittoria Andrini, giornalista e scrittrice, che presenterà le sue ultime fatiche letterarie: Profumi di casa mia (Edizioni In Magazine, 2016) e Dal libro al piatto (Edizioni In Magazine, 2017).

Ad accomunare i due lavori, la cucina di casa, protagonista indiscussa: Profumi di casa mia è un ricettario personalissimo in cui sono raccolte le ricette più amate da Andrini, che è autrice al quadrato (forse al cubo) di quest'opera, che la vede impegnata nei ruoli di scrittrice, cuoca e fotografa, a testimoniare -come recita il sottotitolo- di avere «cuore da dedicare ai fornelli».

In Dal libro al piatto, Mariavittoria Andrini traccia un itinerario ideale attraverso 10 tra i più importanti ricettari italiani degli ultimi 150 anni (anno più anno meno), dai quali trae ispirazione e ricette. Ne emerge un vero e proprio excursus della storia gastronomica italiana che, partendo da Pellegrino Artusi, attraverso personaggi del calibro di Luigi Carnacina e Gualtiero Marchesi,

approda a Massimo Bottura, uno dei migliori chef del mondo.

Mariavittoria Andrini, giornalista e scrittrice, ha collaborato con quotidiani e periodici nazionali e con le Guide ai ristoranti e ai Bar d'Italia del Gambero Rosso. Animatrice ed organizzatrice culturale, ha pubblicato, tra gli altri, i due volumi de Le ricette di famiglia (2014-2015) e la riedizione del classico di Olindo Guerrini L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa (2012). Da Olindo Guerrini. Ricordi autobiografici (2016), un'altra riedizione da lei curata, ha tratto lo spettacolo teatrale Io e gli altri me.

Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione in tema: la zuppa inglese, dolce principe dei pranzi romagnoli in famiglia. Ingresso libero.

Staff 4live

Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.



Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata, utilizziamo cookies, anche di terze parti.

Scorrendo questa pagina o continuando la navigazione sul portale acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy.



L'ARTUSI DIMENTICATO

Mostra a cura di VITTORIO MALTONI

COMUNICATO STAMPA

Rocca, in piazza Fratti Inaugurazione sabato 24 ore 15.30 (apertura dalle 15 alle 20)

Dagli originali della scienza ai documenti e manifesti delle giornate artusiane degli anni sessanta, oltre alla ristampa anastatica dell'edizione de La Scienza in cucina con 178 nuove ricette

Dal titolo provocatorio, come si addice al forlímpopolese Vittorio Maltoni, è la mostra da lui curata e dedicata al padre della cucina moderna italiana, focalizzandone proprio gli aspetti meno noti o addirittura dimenticati.

Vittorio è un collezionista e appassionato artusiano della prima ora. Infatti già da soldato, strano ma vero, conservava nella cassetta attrezzi la foto dell'illustre concittadino. Una vera ossessione che lo porterà a non smettere mai di cercare, in mercatini e scantinati, tutto ciò che riconduce a Pellegrino Artusi: lettere, testimonianze e le prime edizioni del manuale.

E così con questa mostra assai originale, che resterà aperta anche nelle giornate del 25 e 26 febbraio (ore 9/13 – 14.30/19.30) offre a tutti i forlímpopolesi e a tutti i curiosi materiale non noto: manifesti, inviti, menù delle iniziative organizzate, con avvio nel 1961, cinquantesimo della morte, dalla locale Proloco per celebrare l'Artusi.

Per l'occasione ripropone anche una edizione praticamente sconosciuta: *la Scienza in cucina con 178 ricette*, prodotta da Artusi unicamente per fronteggiare l'editore "pirata" Salani che, in barba al diritto d'autore, comincia a riprodurre la decima edizione del famoso ricettario, convinto che il povero vecchio non se ne sarebbe accorto.

Ad Artusi invece non scappa nulla. All'età di 88 anni si dedica anima e corpo alla XII edizione, non prima di avere pubblicato questo libello con solo 178 ricette (gran parte delle ricette aggiunte dalla prima alla undicesima edizione, oltre a qualche inedita che confluiranno nella nuova edizione) come "strumento utile all'azione legale" che poi non si farà.

Molte cose da ri-scoprire su Artusi e sul rapporto con la sua città natale. Forlímpopoli artusiana ringrazia.

Mostra originale Pellegrino Artusi “dimenticato”

FORLIMPOPOLI

Il forlìmpopolese Vittorio Maltoni proporrà domenica e lunedì la mostra “L’Artusi dimenticato” dedicata al padre della cucina moderna italiana, focalizzandosi sugli aspetti meno noti o addirittura dimenticati. Vittorio Maltoni è un collezionista e appassionato artusiano della prima ora. Infatti già da soldato conservava nella cassetta attrezzi la foto dell’illustre concittadino. Una vera ossessione che lo porterà a non smettere mai di cercare, in mercatini e scantinati, tutto ciò che riconduce a Pellegrino Artusi: lettere, testimonianze e le prime edizioni del manuale. La mostra resterà aperta nella Rocca dalle 9 alle 13 e dalle 14.30 alle 19.30. L’esposizione offre a tutti materiale non noto: manifesti, inviti, menù delle iniziative organizzate, con avvio nel 1961, cinquantesimo della morte, dalla locale Pro loco per celebrare l’Artusi. Per l’occasione viene riproposta anche una edizione praticamente sconosciuta: la Scienza in cucina con 178 ricette, prodotta da Artusi unicamente per fronteggiare l’editore “pirata” Salani che, in barba al diritto d’autore, comincia a riprodurre la decima edizione del famoso ricettario, convinto che il povero vecchio non se ne sarebbe accorto.

RIMINI | RAVENNA | IMOLA | FORLÌ | CESENA | SAN MARINO | CULTURA&SPETTACOLI | SPORT | ARIA DI MARE | EDICOLA DIGITALE

BREAKINGNEWS

RAVENNA

Isis, espulso un altro affiliato: aveva combattuto in Siria

Forlì

FORLIMPOPOLI

Mostra "L'Artusi dimenticato"

Domenica e lunedì, nella Rocca di Forlimpopoli

20/02/2018 - 16:35



Vittorio Maltoni, curatore della mostra

FORLIMPOPOLI. Domenica e lunedì, nella Rocca di Forlimpopoli, Vittorio Maltoni proporrà "L'Artusi dimenticato" mostra dedicata al padre della cucina moderna italiana, che focalizzerà l'attenzione sugli aspetti meno noti o addirittura dimenticati. Vittorio Maltoni è un collezionista e appassionato artusiano della prima ora. Infatti già da soldato, strano ma vero, conservava nella cassetta attrezzi la foto dell'illustre concittadino. Una vera ossessione che lo porterà a non smettere mai di cercare, in mercatini e scantinati, tutto ciò che riconduce a Pellegrino Artusi: lettere, testimonianze e le prime edizioni del manuale. E così con questa mostra assai originale, che resterà aperta nella Rocca anche nelle giornate del 25 e 26 febbraio (ore 9/13 - 14.30/19.30). L'esposizione offre a tutti i forlimpopolesi e a tutti i curiosi materiale non noto: manifesti, inviti, menù delle iniziative organizzate, con avvio nel 1961, cinquantesimo della morte, dalla locale Proloco per celebrare l'Artusi. Per l'occasione viene riproposta anche una edizione praticamente sconosciuta: la Scienza in cucina con 178 ricette, prodotta da Artusi unicamente per fronteggiare l'editore "pirata" Salani che, in barba al diritto d'autore, comincia a riprodurre la decima edizione del famoso ricettario, convinto che il



L'Eterno e il Tempo tra Michelangelo e Caravaggio

Forlì Musei San Domenico
10 febbraio - 17 giugno 2018
www.mostraeternoeltempo.it

Informazioni e prenotazioni mostra
tel. 199 15 11 34
Riservato gruppi e scuole
tel. 0543 36 217
mostraforti@clvita.it



Fondazione
Città del Risparmio
di Forlì



In collaborazione
con
Comune di Forlì

Edicola digitale

Mercoledì 21 Febbraio



Sfoggia edizione

delle ricette aggiunte dalla prima alla undicesima edizione, oltre a qualche inedita che confluiranno nella nuova edizione) come "strumento utile all'azione legale" che poi non si farà.

Riproduzione riservata

PARLA DI:

Forlimpopoli Pellegrino Artusi Vittorio Maltoni

LASCIA IL TUO COMMENTO >>

TI POTREBBERO INTERESSARE

VELA

Vento e pioggia al via della sfida della Sardinia Cup 2018



VELA

Campionato d'inverno, domenica si assegnano i titoli del Ravenna Yacht Club



LIBRO ONLINE

"Vele di famiglia", la tradizione marinara del porto di Cattolica



FILMATI A RIMINI

Il video confronto: il lupo scappa dall'uomo, il cane no

LA SENTENZA

Sedici anni per gli stupri di Miramare a Butungu: il video



IL PREDATORE SULLA STRADA

Sospetto lupo davanti a una casa nella campagna di Rimini



Top news

IMOLA

«Bibi Ballandi era umile e grandissimo. Ha lottato con dignità, senza mai arrendersi»

IMOLA

Iscrizioni in prima: boom di richieste per la Sante Zennaro

SOLAROLO

Ladro inseguito e catturato da un carabiniere podista

SAN LEO

Tragedia in Valmarecchia: ciclista cade in una scarpata e muore

RAVENNA

L'ombra della Massoneria sul candidato dei Cinque Stelle

Ravenna

- 🕒 Cuccioli di razza venduti online e spacciati al casello: il caso in tribunale
- 🕒 Bocconi avvelenati nei parchi: «Boom di casi, padroni terrorizzati»
- 🕒 Investì venditore di fiori: rintracciato dai carabinieri il pirata della strada
- 🕒 Isis, espulso un altro affilato: aveva combattuto in Siria

Cesena

- 🕒 Gestivano case per appuntamenti fuori città: coppia in manette
- 🕒 Droga nascosta sotto i giocattoli
- 🕒 Il caso Teverini a una svolta: chiesto il processo per il marito

Imola

- 🕒 Randagi fuori controllo e calo delle donazioni: è allarme al gattile
- 🕒 Iscrizioni in prima: boom di richieste per la Sante Zennaro
- 🕒 «Bibi Ballandi era umile e grandissimo. Ha lottato con dignità, senza mai arrendersi»
- 🕒 Ex dipendente imolese dell'Ogr è la prima vittima dell'amianto nel 2018

Rimini

- 🕒 Fogne, arrivano altri 16,8 milioni
- 🕒 Rimini dedica una strada a don Oreste
- 🕒 A 150 all'ora di fronte all'ospedale

Forlì

- 🕒 La spesa consapevole: i Gas forlivesi cercano una nuova sede
- 🕒 Mostra "L'Artusi dimenticato"
- 🕒 Targa per ricordare Ubaldo Marra
- 🕒 Dal ministero dei Beni culturali un milione e mezzo per il museo sul fascismo

San Marino

- 🕒 E' morta la 99enne investita
- 🕒 «Gestione partecipata, riconosciuti da Fmi dei passi in avanti»
- 🕒 Pronti per l'"ammucchiata": tre sammarinesi denunciati

**FORLÌTODAY**

"L'Artusi dimenticato", mostra a cura di Vittorio Maltoni

Centro storico di Forlimpopoli

Piazza Fratti

Forlimpopoli

Dal 24/02/2018 al 26/02/2018

ore 9/13 – 14.30/19.30)

GRATIS

Redazione

20 febbraio 2018 16:27

Dal titolo provocatorio, come si addice al forlimpopolese Vittorio Maltoni, "L'Artusi dimenticato" è la mostra da lui curata e dedicata al padre della cucina moderna italiana, focalizzandone proprio gli aspetti meno noti o addirittura dimenticati.

Vittorio è un collezionista e appassionato artusiano della prima ora. Infatti già da soldato, strano ma vero, conservava nella cassetta attrezzi la foto dell'illustre concittadino. Una vera ossessione che lo porterà a non smettere mai di cercare, in mercatini e scantinati, tutto ciò che riconduce a Pellegrino Artusi: lettere, testimonianze e le prime edizioni del manuale.

E così con questa mostra assai originale, che resterà aperta nella Rocca anche nelle giornate del 25 e 26 febbraio (ore 9/13 – 14.30/19.30). L'esposizione offre a tutti i forlimpopolesi e a tutti i curiosi materiale non noto: manifesti, inviti, menù delle iniziative organizzate, con avvio nel 1961, cinquantesimo della morte, dalla locale Proloco per celebrare l'Artusi.

Per l'occasione viene riproposta anche una edizione praticamente sconosciuta: la Scienza in cucina con 178 ricette, prodotta da Artusi unicamente per fronteggiare l'editore "pirata" Salani che, in barba al diritto d'autore, comincia a riprodurre la decima edizione del famoso ricettario, convinto che il povero vecchio non se ne sarebbe accorto.

Ad Artusi invece non scappa nulla. All'età di 88 anni si dedica anima e corpo alla XII edizione, non prima di avere pubblicato questo libello con solo 178 ricette (gran parte delle ricette aggiunte dalla prima alla undicesima edizione, oltre a qualche inedita che confluiranno nella nuova edizione) come "strumento utile all'azione legale" che poi non si farà.

Molte cose da ri-scoprire su Artusi e sul rapporto con la sua città natale. Forlimpopoli artusiana ringrazia.

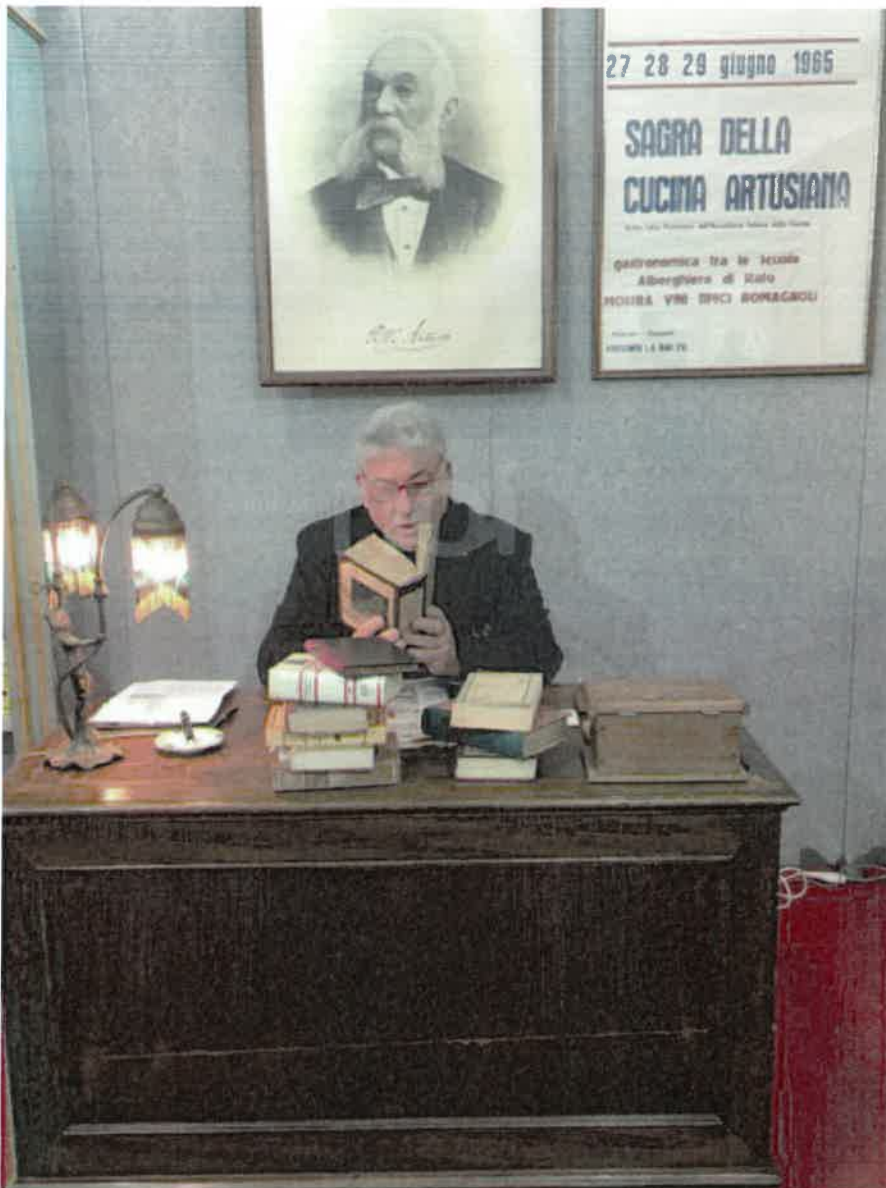
[News](#)[Sport](#)[Economia](#)[Lifestyle](#)[Cultura&Eventi](#)[Focus](#)[Mediagallery](#)[Cucina](#)[LOGIN](#) | [REGISTRATI](#)[forlì](#) [cesena](#) [ravenna](#) [rimini](#) [san marino](#) [imola](#) [italia/estero](#)

»Cultura&Eventi

Forlimpopoli

Vittorio Maltoni presenta "l'Artusi dimenticato"

Mostra alla Rocca per scoprire il lato inedito del padre della cucina italiana: lettere, testimonianze e le prime edizioni del manuale



Altri articoli



Montati sette dissuasori nelle frazioni. Possono contenere autovelox
Gli armadietti "velo ok"

prevedono la contestazione immediata dell'infrazione. L'installazione sarà completata entro mercoledì. Sul posto deve essere presente la pattuglia



Bambina di 10 anni travolta in bicicletta: è grave

La piccola è stata investita da un camion mentre pedalava su una strada di campagna



Scoperto un nascondiglio di oggetti rubati

Banda nel mirino dell'Arma. Recuperata refurtiva. Si cercano i proprietari

[f](#) [t](#) [g+](#) | [+ Altro](#)

[f](#) Condividi

N. COMMENTI 0



“Consumi Ittici e sostenibilità” Incontro a Casa Artusi venerdì 16 marzo

Forlimpopoli (12 marzo 2018) – Riflettori sulla produzione ittica: nodi critici, sostenibilità e presentazione di una ricerca. È l'incontro in programma a **Casa Artusi** (Chiesa dei Servi) a **Forlimpopoli venerdì 16 marzo dalle ore 17.**

Promosso da Cedra (Centro di Divulgazione delle Ricerche nel settore Agroalimentare) in collaborazione con Casa Artusi, il pomeriggio metterà a confronto esperti del settore, mondo produttivo e istituzioni. Un confronto tra voci diverse, sui risultati di una ricerca sulla sostenibilità dell'intera filiera ittica, dalla produzione, alla trasformazione, al consumo, con la proposta di una mappatura sui maggiori punti critici, in termini di sprechi.

All'incontro prendono parte l'assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli, Giuseppe Lembo presidente di Coispa (stazione sperimentale per lo studio delle risorse sul mare), Giuliana Parisi dell'Università di Firenze, Radi Petrova Presidente di Bio&Mare. Coordina la giornata Maria Severina Liberati presidente di Cedra.

La giornata vuole essere un momento divulgativo rivolto non solo agli addetti ai lavori, alle istituzioni e agli operatori del settore ittico, ma a tutte le categorie di consumatori e a chiunque abbia interesse o curiosità di avvicinarsi alla tematica.

Info www.casartusi.it tel. 0543743138

Forlimpopoli, 12 marzo 2018

*Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
tel. 0547 24284*



Produzione ittica Confronto a Casa Artusi

Esperti del settore e istituzioni si ritrovano venerdì per discutere del settore

FORLIMPOPOLI

Riflettori sulla produzione ittica: nodi critici, sostenibilità e presentazione di una ricerca. È l'incontro in programma a Casa Artusi, nella chiesa dei Servi, venerdì prossimo dalle 17. Promosso da Cedra (Centro di divulgazione delle ricerche nel settore agroalimentare) in col-

laborazione con Casa Artusi, il pomeriggio metterà a confronto esperti del settore, mondo produttivo e istituzioni.

All'incontro prendono parte l'assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli, Giuseppe Lembo, presidente di Coispa (stazione sperimentale per lo studio delle risorse sul mare), Giuliana Parisi dell'Università di Firenze, Radi Petrova, presidente di Bio&Mare. Coordina la giornata Maria Severina Liberati, presidente di Cedra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FORLIMPOPOLI

La sostenibilità della produzione ittica: l'incontro oggi a Casa Artusi

RIFLETTORI puntati sulla produzione ittica: nodi critici, sostenibilità e presentazione di una ricerca. È l'incontro di Casa Artusi oggi dalle ore 17. Promosso da Cedra (Centro di Divulgazione delle Ricerche nel settore Agroalimentare) in collaborazione con Casa Artusi, la conferenza metterà a confronto voci diverse, sui risultati di una ricerca sulla sostenibilità dell'intera filiera ittica, dalla produzione fino al consumo, con la proposta di una mappatura sui maggiori punti critici, in termini di sprechi.

FORLÌTODAY

"Consumi ittici e sostenibilità": incontro a Casa Artusi

È l'incontro in programma a Casa Artusi (Chiesa dei Servi) a Forlimpopoli venerdì dalle 17

Redazione

12 marzo 2018 11:34



Riflettori sulla produzione ittica: nodi critici, sostenibilità e presentazione di una ricerca. È l'incontro in programma a Casa Artusi (Chiesa dei Servi) a Forlimpopoli venerdì dalle 17. Promosso da Cedra (Centro di Divulgazione delle Ricerche nel settore Agroalimentare) in collaborazione con Casa Artusi, il pomeriggio metterà a confronto esperti del settore, mondo produttivo e istituzioni. Un confronto tra voci diverse, sui risultati di una ricerca sulla sostenibilità dell'intera filiera ittica, dalla produzione, alla trasformazione, al consumo, con la proposta di una mappatura sui maggiori punti critici, in termini di sprechi.

All'incontro prendono parte l'assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli, Giuseppe Lembo presidente di Coispa (stazione sperimentale per lo studio delle risorse sul mare), Giuliana Parisi dell'Università di Firenze, Radi Petrova Presidente di Bio&Mare. Coordina la giornata Maria Severina Liberati presidente di Cedra. La giornata vuole essere un momento divulgativo rivolto non solo agli addetti ai lavori, alle istituzioni e agli operatori del settore ittico, ma a tutte le categorie di consumatori e a chiunque abbia interesse o curiosità di avvicinarsi alla tematica.

I più letti della settimana

Trema la terra: scossa di terremoto avvertita in tutta la Romagna

Violentata e truffata per anni del suo immenso patrimonio: l'8 marzo di libertà di una giovane disabile

Irst, la ricerca si traduce in clinica: paziente con tumore al polmone dimessa dopo terapia innovativa

Prendono di mira le automobiliste e aggrediscono poliziotti e carabinieri: arrestati ladri seriali

Schianto con lo scooter contro un'auto in sosta: grave un 51enne

Blitz della Guardia di Finanza allo S vapor Expo di Forlì

ForlìToday è in caricamento

"Consumi ittici e sostenibilità" incontro a Casa Artusi

Da Staff 4live - 14 marzo 2018



Riflettori sulla produzione ittica: nodi critici, sostenibilità e presentazione di una ricerca. È l'incontro in programma a **Casa Artusi** (Chiesa dei Servi) a **Forlimpopoli venerdì 16 marzo** dalle ore 17,00.

Promosso da Cedra (Centro di Divulgazione delle Ricerche nel settore Agroalimentare) in collaborazione con Casa Artusi, il pomeriggio metterà a confronto esperti del settore, mondo produttivo e istituzioni. Un confronto tra voci diverse, sui risultati di una ricerca sulla sostenibilità dell'intera filiera ittica, dalla produzione, alla trasformazione, al consumo, con la proposta di una mappatura sui maggiori punti critici, in termini di sprechi.

All'incontro prendono parte l'assessore regionale all'agricoltura Simona Caselli, Giuseppe Lembo presidente di Coispa (stazione sperimentale per lo studio delle risorse sul mare), Giuliana Parisi dell'Università di Firenze, Radi Petrova presidente di Bio&Mare. Coordina la giornata Maria Severina Liberati presidente di Cedra.

La giornata vuole essere un momento divulgativo rivolto non solo agli addetti ai lavori, alle istituzioni e agli operatori del settore ittico, ma a tutte le categorie di consumatori e a chiunque abbia interesse o curiosità di avvicinarsi alla tematica. Info www.casartusi.it tel. 0543743138.

Staff 4live

Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.

Pascoli e Artusi si "incontrano" a Geo su Rai 3 lunedì 19 marzo

Da **Roberto Di Biase** - 19 marzo 2018

FORLIMPOPOLI (FC) – **Giovanni Pascoli e Pellegrino Artusi**: due illustri della Romagna le cui storie si incontrano in una trasmissione televisiva. Lo faranno a **Geo**, il celebre programma di **Rai3** condotto da **Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi**, **lunedì 19 marzo dalle ore 17**.

Ospiti della puntata **Carla Briigliadori**, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, e il sindaco di San Mauro Pascoli **Luciana Garbuglia**. Carla, si cimenterà in due ricette amate e decantate dal poeta del fanciullino: risotto romagnolesco e tagliatelle al ragù. Forse non tutti sanno infatti che Pascoli, in risposta quasi campanilistica alla ricetta del risotto allo zafferano inviategli dall'amico Augusto Guido Bianco, mise in versi la sua personalissima interpretazione del risotto alla romagnola.



Insieme a lei, Luciana Garbuglia, che racconterà il **progetto "Parco Poesia Pascoli"** a Villa Torlonia, luogo della memoria pascoliana a San Mauro Pascoli, al centro di un poderoso intervento di restauro che vedrà anche la nascita di un teatro.

CESENATODAY

"Giovanni Pascoli poeta buongustaio": il sindaco di San Mauro ospite di Geo

"E' stato un onore poter rappresentare il nostro Poeta, il nostro territorio, e le sue eccellenze culturali e culinarie", ha commentato il primo cittadino

Redazione

19 marzo 2018 18:10



"Giovanni Pascoli poeta buongustaio". Il sindaco di San Mauro Pascoli, Luciana Garbuglia, è stata ospite lunedì pomeriggio di "Geo", il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi. Insieme a Carla Brigliadori di Casa Artusi, ha raccontato il poeta, la sua poesia e la sua passione per la cucina di Romagna. "E' stato un onore poter rappresentare il nostro Poeta, il nostro territorio, e le sue eccellenze culturali e culinarie", ha commentato il primo cittadino.

Brigliadori in due ricette amate e decantate dal poeta del fanciullino: risotto romagnolesco e tagliatelle al ragù. Forse non tutti sanno infatti che Pascoli, in risposta quasi campanilistica alla ricetta del risotto allo zafferano inviatagli dall'amico Augusto Guido Bianco, mise in versi la sua personalissima interpretazione del risotto alla romagnola. Garbuglia ha raccontato il progetto "Parco Poesia Pascoli" a Villa Torlonia e Museo Casa Pascoli, luoghi della memoria pascoliana a San Mauro Pascoli, al centro di un poderoso intervento di restauro e valorizzazione che vedrà anche la nascita di un teatro e del museo multimediale dedicato a Pascoli e alla Romagna.



Giovanni Pascoli e Pellegrino Artusi si “incontrano” a Geo su Rai 3 lunedì 19 marzo

Forlimpopoli (16 marzo 2018) – Giovanni Pascoli e Pellegrino Artusi: due illustri della Romagna le cui storie si incontrano in una trasmissione televisiva. Lo faranno a Geo, il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi, lunedì 19 marzo dalle ore 17.

Ospiti della puntata Carla Briigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, e il sindaco di San Mauro Pascoli Luciana Garbuglia. Carla, si cimenterà in due ricette amate e decantate dal poeta del fanciullino: risotto romagnolesco e tagliatelle al ragù. Forse non tutti sanno infatti che Pascoli, in risposta quasi campanilistica alla ricetta del risotto allo zafferano inviategli dall'amico Augusto Guido Bianco, mise in versi la sua personalissima interpretazione del risotto alla romagnola.

Insieme a lei, Luciana Garbuglia, che racconterà il progetto “Parco Poesia Pascoli” a Villa Torlonia, luogo della memoria pascoliana a San Mauro Pascoli, al centro di un poderoso intervento di restauro che vedrà anche la nascita di un teatro.

Forlimpopoli, 16 marzo 2018

*Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
tel. 0547 24284*



Piadina e luoghi pascoliani domani su RaiTre a "Geo"

SAN MAURO PASCOLI

Giovanni Pascoli e Pellegrino Artusi: due personaggi illustri della Romagna in tv.

Le loro storie al centro della trasmissione "Geo", su Rai3, nel format condotto da Sveva Sagramola e Emanuele Biggi, domani dalle 17.

Ospiti della puntata il sindaco di San Mauro Pascoli, Luciana Garbuglia, e Carla Brigliadori, sammaurese, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi.

Carla, si cimenterà in due ricette amate e decantate dal poeta del fanciullino: risotto romagnolesco e tagliatelle al ragù.

Forse non tutti sanno infatti che il poeta Giovanni Pascoli, in risposta quasi campanilistica alla ricetta del risotto allo zafferano inviategli dall'amico Augusto Guido Bianco, mise in versi la sua personale interpretazione del risotto alla romagnola.

Il sindaco Luciana Garbuglia racconterà il progetto "Parco poesia Pascoli" a Villa Torlonia e museo casa Pascoli, luoghi della memoria pascoliana, oggi al centro di un poderoso intervento di restauro e valorizzazione che vedrà anche la nascita di un teatro e del museo multimediale dedicato a Pascoli e alla Romagna.



FORLIMPOPOLI ARTUSI CON PASCOLI DOMANI SU GEO

GIOVANNI Pascoli e Pellegrino Artusi: due nomi della Romagna le cui storie si incontrano in una nota trasmissione televisiva. Lo faranno a Geo, il programma di Rai 3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi, in onda domani alle 17. Ospiti della puntata Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi e il sindaco di San Mauro Pascoli Luciana Garbuglia. Calra cucinerà risotto romagnolesco e tagliatelle al ragù. Il sindaco racconterà il progetto 'Parco Poesia Pascoli' a Villa Tortonia, luogo della memoria pascoliana.



► 19 marzo 2018

OGGI SU RAI 3

Artusi e Pascoli In onda su "Geo"

Oggi pomeriggio alle 17 nel corso della puntata odierna della trasmissione "Geo" su Rai 3, condotta da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi, riflettori puntati su Giovanni Pascoli e Pellegrino Artusi. In studio Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, e il sindaco di San Mauro Pascoli Luciana Garbuglia.



CASA ARTUSI E IL SINDACO GARBUGLIA OSPITI A 'GEO'

GIOVANNI Pascoli e Pellegrino Artusi si sono incontrati in una trasmissione televisiva. È successo ieri a Geo, il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi. Ospiti della puntata Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, e il sindaco di San Mauro Pascoli Luciana Garbuglia. La Brigliadori si è cimentata in due ricette amate e decantate dal poeta del fanciullino: risotto romagnolesco e tagliatelle al ragù.

**SAN MAURO PASCOLI**

Alla scoperta del poeta tra tagliatelle e risotto e la cavalla rediviva

Sindaca a "Geo" per raccontare lo Zvani buongustaio
Troupe Rai in paese ricostruisce l'omicidio del padre

SAN MAURO PASCOLI

Sindaca negli studi Rai per fare scoprire al grande pubblico un poeta straordinario, indiscussa icona di San Mauro Pascoli, ma anche una buona forchetta.

L'autore della famosa "Cavalla Storna" era anche un amante della buona cucina romagnola e due dei programmi televisivi di punta tra quelli dedicati alla cultura e alla scoperta dei territori legati a celebrità hanno messo in evidenza anche questo aspetto, oltre a fare rivivere il delitto che incise profondamente sulla sua poetica.

Il poeta buongustaio

Due giorni fa, Luciana Garbuglia è stata ospite della trasmissione "Geo" di Rai 3, dove ha raccontato in diretta il legame tra Pascoli e la cucina romagnola. Tanto che la puntata è stata intitolata "Giovanni Pascoli poeta buongustaio". Ad

affiancarla in studio c'era la sammaurese Carla Brigliadori, direttrice della scuola di cucina di Casa Artusi, che ha preparato sotto lo sguardo della conduttrice Sveva Sagramola i piatti più amati da Zvani: le tagliatelle e il risotto alla romagnolesca. La puntata può essere rivista online nel sito web Raiplay.

La cavalla storna

Ieri sono state invece i cameraman di Rai Uno ad arrivare a San Mauro Pascoli, per "Paesi che vai", in onda tutte le domeniche alle ore 9.40. Villa Torlonia e il Parco Poesia Pascoli per raccontare la vicenda che ha ispirato il componimento della "Cavalla Storna", ossia l'omicidio del padre del poeta, Ruggero, sono state le due tappe della visita. Condotta dall'autore televisivo Livio Leonardi, la puntata, che verrà trasmessa pre-



► 21 marzo 2018 - Edizione Forlì e Cesena

sto, è stata registrata grazie anche alla collaborazione del sammaurese Floriano Canducci, che ha preso parte alle riprese con il calesse e la cavalla per evocare la famosa poesia.



La ricostruzione per la tv della cavallina storna alla Torre



Luciana Garbuglia sulla Rai

Pascoli e Artusi protagonisti in televisione a Geo

Ospiti della puntata il sindaco di San Mauro Pascoli Luciana Garbuglia e Carla Brigliadori

Publicato il 17 marzo 2018

Ultimo aggiornamento: 17 marzo 2018 ore 15:57

Vota questo articolo



Un buffet a Casa Artusi (foto Fantini)

2 min

Cesena, 17 marzo 2018 - **Giovanni Pascoli e Pellegrino Artusi**: due personaggi illustri della Romagna le cui storie si incontreranno in una trasmissione televisiva. Lo faranno **lunedì 19 marzo alle 17 a Geo**, il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi. Ospiti della puntata il sindaco di San Mauro Pascoli Luciana Garbuglia e Carla Brigliadori, sammaurese, responsabile della scuola di cucina di **Casa Artusi**.

PUBBLICITÀ

inRead invented by Teads

Carla, si cimenterà in due ricette amate e decantate dal poeta del fanciullino: risotto romagnolesco e tagliatelle al ragù. Pascoli, in risposta quasi campanilistica alla ricetta del risotto allo zafferano inviatagli dall'amico Augusto Guido Bianco, mise in versi la sua personalissima interpretazione del **risotto alla romagnola**. Il sindaco Luciana Garbuglia racconterà il progetto "Parco Poesia Pascoli" a Villa Torlonia e Museo Casa Pascoli, luoghi della memoria pascoliana a San Mauro Pascoli, al centro di un poderoso intervento di restauro e valorizzazione che vedrà anche la nascita di un teatro e del museo multimediale dedicato a Pascoli e alla Romagna.

ASPAPRESS - AGENZIA DI STAMPA

Direttore: Enzo Fasoli

Publicato da Enzo Fasoli 17.3.18

PASCOLI E ARTUSI SI "INCONTRANO" A GEO SU RAI 3 LUNEDÌ 19 MARZO



Giovanni Pascoli e Pellegrino Artusi si "incontrano" a Geo su Rai 3 lunedì 19 marzo

Giovanni Pascoli e Pellegrino Artusi: due illustri della Romagna le cui storie si incontrano in una trasmissione televisiva. Lo faranno a Geo, il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi, lunedì 19 marzo dalle ore 17.

Ospiti della puntata Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, e il sindaco di San Mauro Pascoli Luciana Garbuglia. Carla, si cimenterà in due ricette amate e decantate dal poeta del fanciullino: risotto romagnolesco e tagliatelle al ragù. Forse non tutti sanno infatti che Pascoli, in risposta quasi campanilistica alla ricetta del risotto allo zafferano inviatagli dall'amico Augusto Guido Bianco, mise in versi la sua personalissima interpretazione del risotto alla romagnola.

Insieme a lei, Luciana Garbuglia, che racconterà il progetto "Parco Poesia Pascoli" a Villa Torlonia, luogo della memoria pascoliana a San Mauro Pascoli, al centro di

CESENATODAY

Giovanni Pascoli e Pellegrino Artusi si "incontrano" a Geo su Rai3

Il Sindaco Luciana Garbuglia racconterà il progetto "Parco Poesia Pascoli" a Villa Torlonia e Museo Casa Pascoli, luoghi della memoria pascoliana a San Mauro Pascoli, al centro di un poderoso intervento di restauro e valorizzazione

Redazione

17 marzo 2018 10:29



Giovanni Pascoli e Pellegrino Artusi: due illustri della Romagna le cui storie si incontrano in una trasmissione televisiva. Lo faranno a Geo, il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi, lunedì 19 marzo dalle ore 17.

Ospiti della puntata il sindaco di San Mauro Pascoli Luciana Garbuglia e Carla Brigliadori, sammaurese, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi. Carla, si cimenterà in due ricette amate e decantate dal poeta del fanciullino: risotto romagnolesco e tagliatelle al ragù. Forse non tutti sanno infatti che Pascoli, in risposta quasi campanilistica alla ricetta del risotto allo zafferano inviatagli dall'amico Augusto Guido Bianco, mise in versi la sua personalissima interpretazione del risotto alla romagnola.

Il Sindaco Luciana Garbuglia racconterà il progetto "Parco Poesia Pascoli" a Villa Torlonia e Museo Casa Pascoli, luoghi della memoria pascoliana a San Mauro Pascoli, al centro di un poderoso intervento di restauro e valorizzazione che vedrà anche la nascita di un teatro e del museo multimediale dedicato a Pascoli e alla Romagna.

I più letti della settimana

Setta macrobiotica operante nel Cesenate aveva ridotto in schiavitù i suoi adepti

Troupe delle Iene a Montiano e Cesena per il caso di una casa-famiglia

**Cesena epicentro dell'indagine sulla setta macrobiotica, così venne soggiogata la prima vittima
Passeggiata in città per un grosso esemplare di animale simile ad un cinghiale: avvistato in zona ospedale**

Cambiano già le mode a tavola: pietanze in ciotole al posto del burger gourmet e "brinner"

Dopo le accuse di setta, parlano i macrobiotici: "Rigidi? Ogni tanto, ma nessuna costrizione"

FORLÌTODAY

Giovanni Pascoli e Pellegrino Artusi si "incontrano" a Geo su Rai3

Il Sindaco Luciana Garbuglia racconterà il progetto "Parco Poesia Pascoli" a Villa Torlonia e Museo Casa Pascoli, luoghi della memoria pascoliana a San Mauro Pascoli, al centro di un poderoso intervento di restauro e valorizzazione

Redazione

17 marzo 2018 11:39



Giovanni Pascoli e Pellegrino Artusi: due illustri della Romagna le cui storie si incontrano in una trasmissione televisiva. Lo faranno a Geo, il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi, lunedì 19 marzo dalle ore 17.

Ospiti della puntata il sindaco di San Mauro Pascoli Luciana Garbuglia e Carla Briigliadori, sammaurese, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi. Carla, si cimerterà in due ricette amate e decantate dal poeta del fanciullino: risotto romagnolesco e tagliatelle al ragù. Forse non tutti sanno infatti che Pascoli, in risposta quasi campanilistica alla ricetta del risotto allo zafferano inviatagli dall'amico Augusto Guido Bianco, mise in versi la sua personalissima interpretazione del risotto alla romagnola.

Giovanni Pascoli e Pellegrino Artusi si "incontrano" a Geo su Rai 3

Da Staff 4live - 17 marzo 2018



Giovanni Pascoli e Pellegrino Artusi: due illustri della Romagna le cui storie si incontrano in una trasmissione televisiva. Lo faranno a Geo, il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi, lunedì 19 marzo dalle ore 17,00.

Ospiti della puntata il sindaco di San Mauro Pascoli Luciana Garbuglia e Carla Brigliadori, sammaurese, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi. Carla, si cimenterà in due ricette amate e decantate dal poeta del fanciullino: risotto romagnolesco e tagliatelle al ragù. Forse non tutti sanno infatti che Pascoli, in risposta quasi campanilistica alla ricetta del risotto allo zafferano inviatagli dall'amico Augusto Guido Bianco, mise in versi la sua personalissima interpretazione del risotto alla romagnola.

Il sindaco Luciana Garbuglia racconterà il progetto "Parco Poesia Pascoli" a Villa Torlonia e Museo Casa Pascoli, luoghi della memoria pascoliana a San Mauro Pascoli, al centro di un poderoso intervento di restauro e valorizzazione che vedrà anche la nascita di un teatro e del museo multimediale dedicato a Pascoli e alla Romagna.

Staff 4live

Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.



Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata, utilizziamo cookies, anche di terze parti.

Scorrendo questa pagina o continuando la navigazione sul portale acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy.



RUBICONE

GIOVANNI PASCOLI

Giovanni Pascoli e il parco Poesia Pascoli protagonisti in Rai a "Geo" e "Paesi che vai"

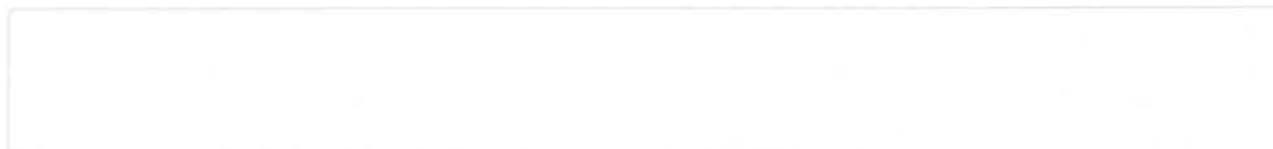
Questa mattina le telecamere della tv di Stato hanno raggiunto il paese facendo tappa a Villa Torlonia per raccontare la vicenda che ha ispirato la nota poesia di Giovanni Pascoli "Cavalla Storna"



20/03/2018 di > Redazione

San Mauro Pascoli (FC). **Giovani Pascoli** autore di una delle poesie più famose della letteratura italiana, Cavalla Storna, ma allo stesso tempo Poeta amante della buona cucina romagnola, il poeta buongustaio. In questa duplice veste il poeta sammaurese ha attirato l'attenzione della televisione nazionale in questi giorni, in particolare della Rai attraverso due dei programma di punta del palinsesto dedicato alla cultura e alla scoperta dei territori legati a personaggi che hanno tracciato la storia d'Italia. Lunedì 19 marzo il **sindaco Luciana Garbuglia** è stata ospite della trasmissione **Geo** di **Raitre** dove, in diretta, ha raccontato Pascoli attraverso il suo legame con la Romagna e in particolare con la cucina, tanto che la puntata è stata intitolata a "Giovanni Pascoli poeta buongustaio". Con lei in studio presente anche la sammaurese **Carla Briigliadori**, direttrice della scuola di cucina di **Casa Artusi** che ha preparato sotto lo sguardo della conduttrice Sveva Sagromola, i piatti amati da Zvani, le tagliatelle e il risotto alla romagnolesca. La puntata può essere rivista on line nel sito web dedicato a tutte le trasmissioni Rai, Raiplay.

Questa mattina invece sono state le telecamere della Rai ad arrivare direttamente sul posto a San Mauro Pascoli. La troupe del programma domenicale di Rai Uno "**Paesi che vai**", in onda tutte le domeniche alle ore 9,40 sulla rete ammiraglia, ha fatto tappa a **Villa Torlonia Parco Poesia Pascoli** per raccontare la vicenda che ha ispirato la nota poesia di Giovanni Pascoli "Cavalla Storna", ossia la tragedia dell'omicidio del padre del Poeta, Ruggero. Condotta dall'autore televisivo Livio Leonardi la puntata è stata registrata grazie anche alla collaborazione del sammaurese Floriano Canducci che ha preso parte alle riprese con il calesse e la cavalla per evocare la famosa poesia. La puntata andrà in onda prossimamente su Raiuno.



CORRIERE CESENATE – settimanale di informazione della Diocesi di Cesena-Sarsina – via Don Giovanni Minzoni, 47 – 47521 Cesena (FC)
Italia

P.IVA 00549400406 - Autorizzazione Tribunale Forlì n. 409 del 20/02/1968 - Iscrizione al Registro nazionale della stampa n. 4234

ARTE & CULTURA / CESENA & DINTORNI / FAMIGLIA / GUSTO & CUCINA / RUBICONE / SAGRE & TRADIZIONI / TURISMO & VACANZE / ULTIMORA / USI & COSTUMI

HOME > GIOVANI > FAMIGLIA > San Mauro Pascoli. Giovanni Pascoli e il Parco poesia Pascoli protagonisti su Rai3 a 'Geo' e 'Paesi che vai'.

San Mauro Pascoli. Giovanni Pascoli e il Parco poesia Pascoli protagonisti su Rai3 a 'Geo' e 'Paesi che vai'.

Condividi:

Condividi

Stampa

REDAZIONE 20 MARZO 2018 0 COMMENTI CAVALLA STORNA, CAVALLINA STORNA, GEO, PARCO POESIA PASCOLI, PASCOLI, POESIA PASCOLIANA, ROMAGNA E POETI ROMAGNOLI, SAGRAMOLA, SAN MAURO PASCOLI



Puntata Geo 19.03.2018

San Mauro Pascoli (FC). Giovanni Pascoli autore di una delle poesie più famose della letteratura italiana, *Cavalla storna*, ma allo stesso tempo *Poeta* amante della buona cucina romagnola, il poeta buongustaio. In questa duplice veste il poeta sammaurese ha attirato l'attenzione della televisione nazionale in questi giorni, in particolare della Rai attraverso due dei programma di punta del palinsesto dedicato alla cultura e alla scoperta dei territori legati a personaggi che hanno tracciato la storia d'Italia. Lunedì 19 marzo il **sindaco Luciana Garbuglia** è stata ospite della trasmissione *Geo* di *Raitre* dove, in diretta, ha raccontato **Pascoli** attraverso il suo legame con la *Romagnae* in particolare con la cucina, tanto che la puntata è stata

intitolata a '*Giovanni Pascoli poeta buongustaio*'.

Con lei in studio presente anche la sammaurese Carla Briigliadori, direttrice della [scuola](#) di cucina di [Casa Artusi](#), che ha preparato sotto lo sguardo della conduttrice Sveva Sagramola, i piatti amati da *Zvani*, le tagliatelle e il risotto alla romagnolesca. La puntata può essere rivista on line nel sito *web* dedicato a tutte le trasmissioni Rai, *Raiplay*.

Martedì 20 marzo invece sono state le telecamere della Rai ad arrivare direttamente sul posto a San Mauro Pascoli. La *troupe* del programma domenicale di Rai Uno '*Paesi che vai*', in onda tutte le domeniche alle ore 9,40 sulla rete ammiraglia, ha fatto tappa a Villa Torlonia Parco Poesia Pascoli per raccontare la vicenda che ha ispirato la nota poesia di Giovanni Pascoli '*Cavalla storna*', ossia la tragedia dell'omicidio del padre del Poeta, Ruggero. Condotta dall'autore televisivo Livio Leonardi la puntata è stata registrata grazie anche alla collaborazione del sammaurese Floriano Canducci che ha preso parte alle riprese con il calesse e la cavalla per evocare la famosa poesia. La puntata andrà in onda prossimamente su *Raiuno*.



“Misteri e Manicaretti con Pellegrino Artusi” Da Bottega Finzioni di Lucarelli, una raccolta di racconti gialli per un detective d’eccezione

Forlimpopoli (28 marzo 2018) – Avreste mai detto che un letterato gourmet, gastronomo per eccellenza del Belpaese, e la sua fida assistente potessero vestire i panni di Sherlock Holmes l’uno e di un’ improvvisata Watson l’altra?

E’ proprio questa la sfida lanciata da 'Brividi a Cena', collana delle Edizioni del Loggione, a 21 autori di Bottega Finzioni, la scuola di scrittura fondata da Carlo Lucarelli, con la raccolta **“Misteri e Manicaretti con Pellegrino Artusi”**.

A vestire i panni del detective d’azione è Pellegrino Artusi che, insieme a Marietta Sabatini, diventa protagonista di 15 racconti gialli di ambientazione ottocentesca. Toccando diverse città italiane, tra cui ovviamente la Romagna e Forlimpopoli, al centro di ogni racconto una ricetta e la storia di come l’Artusi ne sia venuto a conoscenza e, dietro ogni manicaretto, un omicidio e un mistero da risolvere. Sarà compito proprio del baffuto gastronomo, con il suo acume, quello di scovare il colpevole e lo farà con la stessa maestria e disinvoltura con cui scova i prelibati piatti che compongono il suo Manuale. Sullo sfondo un Regno d’Italia in divenire che trova la sua unità anche in cucina.

Del resto non è la prima volta che il gastronomo forlimpopolese veste i panni del detective d’assalto. Già nel 2011 Marco Malvaldi ne aveva esaltato le doti da investigatore in un noir colto e divertente: “Odore di chiuso”.

“Bottega Finzioni e Casa Artusi hanno un rapporto di collaborazione e questo è solo il primo di tanti progetti che vogliamo realizzare - commenta il Presidente di Casa Artusi Giordano Conti - si tratta di un libro per molti aspetti sorprendente non solo perché unisce tanti giovani scrittori attorno alla figura di Pellegrino Artusi, ma anche perché dimostra come *La Scienza in Cucina e l’Arte di Mangiar Bene* stia ancora dando i suoi frutti perché continua fonte di ispirazione. Il grande merito dell’Artusi sta proprio nel non aver scritto un semplice libro di ricette, ma di aver riportato le storie, i luoghi e le tradizioni che si nascondano dietro ogni piatto”.

Lo stesso Lucarelli, nella prefazione al libro, scrive: “non stupisce che *La Scienza in Cucina e l’Arte di Mangiar Bene* sia molto di più di un libro di ricette. Pellegrino Artusi è stato un intellettuale, un filosofo della cucina, un narratore. Il suo nome risuona da più di un secolo nelle cucine italiane. Attraverso le 790 ricette che appaiono ne *La scienza in cucina*, Artusi ha raccontato l’evolversi del giovane Regno d’Italia, le usanze e i valori di quell’epoca”.

Forlimpopoli, 23 marzo 2018



Pellegrino Artusi investigatore nell'Italia dell'800

Quindici racconti gialli proposti nella collana "Brividi a cena" sullo sfondo del Regno

FORLIMPOPOLI

Il padre della gastronomia italiana Pellegrino Artusi e la sua fidata assistente Marietta Sabatini diventano investigatori in 15 racconti gialli di ambientazione ottocentesca. È l'iniziativa lanciata da "Brividi a cena", collana delle Edizioni del Loggione, a 21 autori di Bottega Finzioni, la scuola di scrittura fondata da Carlo Lucarelli, con la raccolta "Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi". Toccando diverse città italiane, tra cui ovviamente la Romagna e Forlimpopoli, al centro di ogni racconto una ricetta e la storia di come l'Artusi ne sia venuto a conoscenza e, dietro ogni manicaretto, un omicidio e un mistero da risolvere. Sarà compito proprio del baffuto gastronomo, con il suo acume, quello di scovare il colpevole e lo farà con la stessa maestria e disinvoltura con cui scova i preli-

bati piatti che compongono il suo Manuale. Sullo sfondo un Regno d'Italia in divenire che trova la sua unità anche in cucina. Del resto non è la prima volta che il gastronomo forlimpopolese veste i panni del detective d'assalto. Già nel 2011 Marco Malvaldi ne aveva esaltato le doti da investigatore in un noir colto e divertente: "Odore di chiuso". «Bottega Finzioni e Casa Artusi hanno un rapporto di collaborazione e questo è solo il primo di tanti progetti che vogliamo realizzare – commenta il presidente di Casa Artusi Giordano Conti – si tratta di un libro per molti aspetti sorprendente non solo perché unisce tanti giovani scrittori attorno alla figura di Pellegrino Artusi, ma anche perché dimostra come "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" stia ancora dando i suoi frutti perché continua fonte di ispirazione. Il grande merito dell'Artusi sta proprio nel non aver scritto un semplice libro di ricette, ma di aver riportato le storie, i luoghi e le tradizioni che si nascondano dietro ogni piatto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



► 4 aprile 2018 - Edizione Forlì e Cesena



Da sinistra Giordano Conti con Carlo Lucarelli e l'attore Vito



L'imolese Marco Dazzani è tra i 21 autori, guidati da Carlo Lucarelli, che si sono ispirati alle ricette del gastronomo forlivese calandolo nei panni di un detective. Un viaggio nel gusto e nel brivido, tra ricette e misteri

I maccheroni dell'Artusi diventano un giallo

Maria Adelaide Martegani

Marco Dazzani, noto in ambiente artistico come Il Daz, ha 33 anni, vive a Imola ed laureato in Scienze motorie. Già campione di sollevamento pesi, scrittore, musicista, ha alle spalle partecipazioni a spettacoli teatrali nell'ambito dell'improvvisazione di strada e ha ottenuto un buon successo in vari concorsi di poesia. Artista emergente con un'attività autonoma, una ditta artigianale che si occupa di manutenzione caldaie, Marco ha seguito i corsi di Produzioni audiovisive e multimediali per bambini e ragazzi alla Bottega di Narrazione Finzioni fondata, tra gli altri, da Carlo Lucarelli e partecipato ad un progetto che ha portato all'uscita di un nuovo volume per la collana *Brividi a cena*, edizioni del Loggione. Si intitola *Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi*, con la prefazione dello stesso Lucarelli.

E Marco è tra i 21 autori che hanno raccolto la sfida: calare l'autore del libro forse più let-

to sulla cucina italiana nei panni di un detective, con ricette ricche di spunti, attentamente selezionate dal suo libro, districandosi tra omicidi e misteri e lasciando, a fronte di ogni racconto, la ricetta originale dell'Artusi. Un vero e proprio viaggio nel gusto e nel brivido ispiran-

dosi al particolare ricettario ricco di dissertazioni e di spunti linguistici da cui tutti i grandi cuochi dell'ultimo secolo hanno tratto ispirazione e suggerimenti. «Abbiamo creato una raccolta di racconti su Artusi - spiega Dazzani - un volume in cui ripercorriamo la sua vita tramite la rivisitazione delle sue ricette in chiave gialla. Per il 19 marzo alle 18 è stata organizzata la prima presentazione ufficiale del volume a Bologna alle librerie Coop Ambasciatori in via Orefici 19».

L'iniziativa è coordinata dall'ente **Casa Artusi** in collaborazione con l'associazione Mac Guffin e gli autori di Bottega Finzioni. In compagnia di Carlo Lucarelli e Giampiero Rigosi, i tutor e gli allievi di Bottega Finzioni parleranno di *Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi* con il giorna-

lista Stefano Zanerini. Ci saranno letture di Debora Pometti e Romano Romani, seguirà una cena a tema ispirata alle ricette dell'Artusi. Sono in programma, poi, una presentazione il 25 marzo al Buk festival dell'editoria a Modena, e alcune cene con gli autori. Qual è la ricetta scelta da Marco

tra le quasi ottocento raccolte da Pellegrino Artusi? «Il pasticcio di maccheroni, un piatto che si preparava in Romagna per Carnevale».

Per sapere come Marco l'ha



► 17 marzo 2018

trasformata in racconto giallo
non resterà che leggere il libro.



28 marzo 2018 - [Forlì](#), [Società](#)

“Misteri e Manicaretti con Pellegrino Artusi”, il gastronomo diventa detective



[Giordano Conti, Carlo Lucarelli e Vito](#)

E' la sfida lanciata da 'Brividi a Cena' a 21 autori di Bottega Finzioni, la scuola di scrittura fondata da Carlo Lucarelli

Avreste mai detto che un letterato gourmet, gastronomo per eccellenza del Belpaese, e la sua fida assistente potessero vestire i panni di Sherlock Holmes l'uno e di un'improvvisata Watson l'altra? E' proprio questa la sfida lanciata da 'Brividi a Cena', collana delle Edizioni del Loggione, a 21 autori di Bottega Finzioni, la scuola di scrittura fondata da Carlo Lucarelli, con la raccolta *“Misteri e Manicaretti con Pellegrino Artusi”*.

A vestire i panni del detective d'azione è Pellegrino Artusi che, insieme a Marietta Sabatini, diventa protagonista di quindici racconti gialli di ambientazione ottocentesca. Toccando diverse città italiane, tra cui ovviamente la Romagna e Forlimpopoli, al centro di ogni racconto una ricetta e la storia di come l'Artusi ne sia venuto a conoscenza e, dietro ogni manicaretto, un omicidio e un mistero da risolvere. Sarà compito proprio del baffuto gastronomo, con il suo acume, quello di scovare il colpevole e lo farà con la stessa maestria e disinvoltura con cui scova i prelibati piatti che compongono il suo Manuale. Sullo sfondo un Regno d'Italia in divenire che trova la sua unità anche in cucina.

Del resto non è la prima volta che il gastronomo forlimpopolese veste i panni del detective d'assalto. Già nel 2011 Marco Malvaldi ne aveva esaltato le doti da investigatore in un noir colto e divertente: “Odore di chiuso”.

“Bottega Finzioni e Casa Artusi hanno un rapporto di collaborazione e questo è solo il primo di tanti progetti che vogliamo realizzare - commenta il presidente di Casa Artusi Giordano Conti - si tratta di un libro per molti aspetti sorprendente non solo perché unisce tanti giovani scrittori attorno alla figura di Pellegrino Artusi, ma anche perché dimostra come *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene* stia ancora dando i suoi frutti perché continua fonte di ispirazione. Il grande merito dell'Artusi sta proprio nel non aver scritto un semplice libro di ricette, ma di aver riportato le storie, i luoghi e le tradizioni che si nascondano dietro ogni piatto”.

Lo stesso Lucarelli, nella prefazione al libro, scrive: “Non stupisce che *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene* sia molto di più di un libro di ricette. Pellegrino Artusi è stato un intellettuale, un filosofo della cucina, un narratore. Il suo nome risuona da più di un secolo nelle cucine italiane. Attraverso le 790 ricette che appaiono ne *La scienza in cucina*, Artusi ha raccontato l'evolversi del giovane Regno d'Italia, le usanze e i valori di quell'epoca”.

Tag: [Pellegrino Artusi](#) [Carlo Lucarelli](#)

FORLÌTODAY

A Forlimpopoli "Misteri e Manicaretti con Pellegrino Artusi"

Da Bottega Finzioni di Lucarelli, una raccolta di racconti gialli per un detective d'eccezione

Redazione

28 marzo 2018 15:04



Avreste mai detto che un letterato gourmet, gastronomo per eccellenza del Belpaese, e la sua fida assistente potessero vestire i panni di Sherlock Holmes l'uno e di un' improvvisata Watson l'altra? E' proprio questa la sfida lanciata da 'Brividi a Cena', collana delle Edizioni del Loggione, a 21 autori di Bottega Finzioni, la scuola di scrittura fondata da Carlo Lucarelli, con la raccolta "Misteri e Manicaretti con Pellegrino Artusi".

A vestire i panni del detective d'azione è Pellegrino Artusi che, insieme a Marietta Sabatini, diventa protagonista di 15 racconti gialli di ambientazione ottocentesca. Toccando diverse città italiane, tra cui ovviamente la Romagna e Forlimpopoli, al centro di ogni racconto una ricetta e la storia di come l'Artusi ne sia venuto a conoscenza e, dietro ogni manicaretto, un omicidio e un mistero da risolvere. Sarà compito proprio del baffuto gastronomo, con il suo acume, quello di scovare il colpevole e lo farà con la stessa maestria e disinvoltura con cui scova i prelibati piatti che compongono il suo Manuale. Sullo sfondo un Regno d'Italia in divenire che trova la sua unità anche in cucina.

Del resto non è la prima volta che il gastronomo forlimpopolese veste i panni del detective d'assalto. Già nel 2011 Marco Malvaldi ne aveva esaltato le doti da investigatore in un noir colto e divertente: "Odore di chiuso".

"Bottega Finzioni e Casa Artusi hanno un rapporto di collaborazione e questo è solo il primo di tanti progetti che vogliamo realizzare -commenta il Presidente di Casa Artusi Giordano Conti - si tratta di un libro per molti aspetti sorprendente non solo perché unisce tanti giovani scrittori attorno alla figura di Pellegrino Artusi, ma anche perché dimostra come La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene stia ancora dando i suoi frutti perché continua fonte di ispirazione. Il grande merito dell'Artusi sta proprio nel non aver scritto un semplice libro di ricette, ma di aver riportato le storie, i luoghi e le tradizioni che si nascondano dietro ogni piatto".

Lo stesso Lucarelli, nella prefazione al libro, scrive: "non stupisce che La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene sia molto di più di un libro di ricette. Pellegrino Artusi è stato un intellettuale, un filosofo della cucina, un narratore. Il suo nome risuona da più di un secolo nelle cucine italiane. Attraverso le 790 ricette che appaiono ne La scienza in cucina, Artusi ha raccontato l'evolversi del giovane Regno d'Italia, le usanze e i valori di quell'epoca".

"Misteri e Manicaretti con Pellegrino Artusi"

Da Staff 4live - 28 marzo 2018



Avreste mai detto che un letterato gourmet, gastronomo per eccellenza del Belpaese, e la sua fida assistente potessero vestire i panni di Sherlock Holmes l'uno e di un' improvvisata Watson l'altra?

E' proprio questa la sfida lanciata da 'Brividi a Cena', collana delle Edizioni del Loggione, a 21 autori di Bottega Finzioni, la scuola di scrittura fondata da Carlo Lucarelli, con la raccolta "Misteri e Manicaretti con Pellegrino Artusi".

A vestire i panni del detective d'azione è Pellegrino Artusi che, insieme a Marietta Sabatini, diventa protagonista di 15 racconti gialli di ambientazione ottocentesca. Toccando diverse città italiane, tra cui ovviamente la Romagna e Forlimpopoli, al centro di ogni racconto una ricetta e la storia di come l'Artusi ne sia venuto a conoscenza e, dietro ogni manicaretto, un omicidio e un mistero da risolvere. Sarà compito proprio del baffuto gastronomo, con il suo acume, quello di scovare il colpevole e lo farà con la stessa maestria e disinvoltura con cui scova i prelibati piatti che compongono il suo Manuale. Sullo sfondo un Regno d'Italia in divenire che trova la sua unità anche in cucina.

Del resto non è la prima volta che il gastronomo forlimpopolese veste i panni del detective d'assalto. Già nel 2011 Marco Malvaldi ne aveva esaltato le doti da investigatore in un noir colto e divertente: "Odore di chiuso".

*"Bottega Finzioni e Casa Artusi hanno un rapporto di collaborazione e questo è solo il primo di tanti progetti che vogliamo realizzare – commenta il presidente di Casa Artusi **Giordano Conti** – si tratta di un libro per molti aspetti sorprendente non solo perché unisce tanti giovani scrittori attorno alla figura di Pellegrino Artusi, ma anche perché dimostra come La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene stia ancora dando i suoi frutti perché continua fonte di ispirazione. Il grande merito dell'Artusi sta proprio nel non aver scritto un semplice libro di ricette, ma di aver riportato le storie, i luoghi e le tradizioni che si nascondano dietro ogni piatto".*

Lo stesso Lucarelli, nella prefazione al libro, scrive: *"non stupisce che La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene sia molto di più di un libro di ricette. Pellegrino Artusi è stato un intellettuale, un filosofo della cucina, un narratore. Il suo nome risuona da più di un secolo nelle cucine italiane. Attraverso le 790 ricette che appaiono ne La scienza in cucina, Artusi ha raccontato l'evolversi del giovane Regno d'Italia, le usanze e i valori di quell'epoca".*

Staff 4live

Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.





Mostra, conferenza e “teatro dei piedi” A Izmir in Turchia successo per un inedito Pellegrino Artusi

Conti: “Il Manuale Artusiano sarà tradotto in turco”

Forlimpopoli (19 marzo 2018) – Saranno state anche “in punta di piedi”, ma di sicuro non silenziose, le iniziative dedicate a Pellegrino Artusi organizzate durante il XII Festival delle Marionette di Izmir in Turchia.

Un *concept* inedito quello proposto dal Consolato Italiano in collaborazione con Casa Artusi, che ha ripercorso l'Unità Culinaria d'Italia affidandosi alla figura del suo più illustre protagonista, il gastronomo di Forlimpopoli.

Di scena la mostra fotografica dedicata a Pellegrino Artusi, allestita in concomitanza con l'*Uluslararası Kukla Günleri* (Festival delle Marionette), e una conferenza “*Pellegrino Artusi and the culinary unification of Italy*”, tenuta dal presidente di Casa Artusi, Giordano Conti.

“Izmir è la culla della civiltà, una città antichissima che conserva le memorie del suo passato greco-romano - spiega Giordano Conti - Inevitabili quindi la commistione tra culture anche molto diverse tra loro e l'interesse, incredibilmente alto, con cui si guarda alla cucina italiana che, in questo angolo di Mediterraneo, condivide con quella islamica i prodotti base. Le iniziative che Casa Artusi ha portato in Turchia sono quindi state accolte molto positivamente, la conferenza dedicata alla figura dell'Artusi ha fatto registrare il tutto esaurito in entrambe le serate - prosegue Conti esprimendo la sua soddisfazione - ed è tale l'innamoramento della Turchia per la cultura culinaria del nostro Paese che abbiamo in progetto di tradurre in turco il manuale artusiano, massima espressione e testimonianza della nostra cucina nel mondo”.

In un festival di marionette non poteva poi mancare un “insolito” Pellegrino Artusi, a vestirne i panni l'artista forlimpopolese Veronica Gonzales in “Cucina in punta di piedi”, un originale spettacolo realizzato con la tecnica del “Teatro dei Piedi”.

“È stato il direttore del Festival delle Marionette, in visita a Forlimpopoli durante la scorsa edizione della Festa Artusiana, a chiederci di portare anche ad Izmir questo spettacolo con cui abbiamo già raccontiamo la storia di Pellegrino Artusi in Grecia, Argentina e Svezia - racconta Veronica Gonzales - Quella in Turchia è stata un'esperienza molto emozionante, abbiamo avuto un'accoglienza molto positiva che ci rende fieri di rappresentare il Made in Italy nel mondo”.

Forlimpopoli, 21 marzo 2018

Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
tel. 0547 24284



FORLIMPOPOLI SUCCESSO PER LA MOSTRA DEDICATA AL GASTRONOMO

Artusi conquista la Turchia

Presto una nuova traduzione del celebre manuale culinario

PELLEGRINO Artusi è stato protagonista durante il XII Festival delle Marionette di Izmir in Turchia. Un concept inedito quello proposto dal Consolato Italiano in collaborazione con Casa Artusi, che ha ripercorso l'unità culinaria d'Italia affidandosi alla figura del suo più illustre protagonista, il gastronomo di Forlimpopoli. Di scena la mostra fotografica dedicata a Pellegrino Artusi, allestita in concomitanza con l'Uluslararası Kukla Günleri (Festival delle Marionette), e una conferenza 'Pellegrino Artusi and the culinary unification of Italy', tenuta dal presidente di Casa Artusi, Giordano Conti. «Izmir è la culla della civiltà, una città antichissima che conserva le memorie del suo passato greco-romano – spiega Giordano Conti –. Inevitabili quindi la commistione tra culture anche molto diverse tra loro e

'Cucina in punta di piedi', un originale spettacolo realizzato con la tecnica del 'Teatro dei Piedi'. «È stato il direttore del Festival delle Marionette, in visita a Forlimpopoli durante la scorsa edizione della Festa Artusiana, a chiederci di portare anche ad Izmir questo spettacolo con cui abbiamo già raccontato la storia di Pellegrino Artusi in Grecia, Argentina e Svezia – racconta Veronica Gonzalez –. Quella in Turchia è stata un'esperienza molto emozionante, abbiamo avuto un'accoglienza molto positiva che ci rende fieri di rappresentare il Made in Italy nel mondo».

LA CORNICE

Il tutto si è svolto nell'ambito del XII Festival delle marionette nell'antichissima città di Izmir

l'interesse, incredibilmente alto, con cui si guarda alla cucina italiana che, in questo angolo di Mediterraneo, condivide con quella islamica i prodotti base. Le iniziative che Casa Artusi ha portato

in Turchia sono quindi state accolte molto positivamente, la conferenza dedicata alla figura dell'Artusi ha fatto registrare il tutto esaurito in entrambe le serate ed è tale l'innamoramento della Turchia per la cultura culinaria del nostro Paese che abbiamo in progetto di tradurre in turco il manuale artusiano, massima espressione e testimonianza

della nostra cucina nel mondo».

IN UN FESTIVAL di marionette non poteva poi mancare un 'insolito' Pellegrino Artusi, a vestirne i panni l'artista forlimpopolese Veronica Gonzalez in



► 22 marzo 2018 - Edizione Forlì



TRASFERTA
L'artista
Veronica
Gonzalez con
il suo teatro
dei piedi e
il presidente
di Casa Artusi
Giordano
Conti



Il manuale di Artusi anche in turco



L'inaugurazione della mostra

FORLIMPOPOLI

Pellegrino Artusi si muove alla conquista della Turchia durante il 12° "Festival delle Marionette" di Izmir in Turchia. Un concept inedito quello proposto dal Consolato Italiano in collaborazione con Casa Artusi, che ha ripercorso l'unità culinaria d'Italia affidandosi alla figura del suo più illustre protagonista, il gastronomo di Forlimpopoli.

Di scena la mostra fotografica dedicata proprio al celebre enogastronomo e una conferenza sul tema "Pellegrino Artusi and the culinary unification of Italy", tenuta dal presidente di Casa Artusi, Giordano Conti. Il successo ottenuto permette di pensare al progetto di tradurre in turco il manuale artusiano. In un festival di marionette non poteva poi mancare un "insolito" Pellegrino Artusi, a vestire i panni l'artista forlimpopolese Veronica Gonzales in "Cucina in punta di piedi", un originale spettacolo realizzato con la tecnica del "Teatro dei Piedi".

FORLÌTODAY

A Izmir in Turchia successo per un inedito Pellegrino Artusi

Saranno state anche “in punta di piedi”, ma di sicuro non silenziose, le iniziative dedicate a Pellegrino Artusi organizzate durante il XII Festival delle Marionette di Izmir in Turchia.

Redazione

21 marzo 2018 11:52



Saranno state anche “in punta di piedi”, ma di sicuro non silenziose, le iniziative dedicate a Pellegrino Artusi organizzate durante il XII Festival delle Marionette di Izmir in Turchia. Un concept inedito quello proposto dal Consolato Italiano in collaborazione con Casa Artusi, che ha ripercorso l’Unità Culinaria d’Italia affidandosi alla figura del suo più illustre protagonista, il gastronomo di Forlimpopoli. Di scena la mostra fotografica dedicata a Pellegrino Artusi, allestita in concomitanza con l’Uluslararası Kukla Günleri (Festival delle Marionette), e una conferenza “Pellegrino Artusi and the culinary unification of Italy”, tenuta dal presidente di Casa Artusi, Giordano Conti.

“Izmir è la culla della civiltà, una città antichissima che conserva le memorie del suo passato greco-romano - spiega Giordano Conti - Inevitabili quindi la commistione tra culture anche molto diverse tra loro e l’interesse, incredibilmente alto, con cui si guarda alla cucina italiana che, in questo angolo di Mediterraneo, condivide con quella islamica i prodotti base. Le iniziative che Casa Artusi ha portato in Turchia sono quindi state accolte molto positivamente, la conferenza dedicata alla figura dell’Artusi ha fatto registrare il tutto esaurito in entrambe le serate - prosegue Conti esprimendo la sua soddisfazione - ed è tale l’innamoramento della Turchia per la cultura culinaria del nostro Paese che abbiamo in progetto di tradurre in turco il manuale artusiano, massima espressione e testimonianza della nostra cucina nel mondo”.

In un festival di marionette non poteva poi mancare un “insolito” Pellegrino Artusi, a vestirne i panni l’artista forlimpopolese Veronica Gonzales in “Cucina in punta di piedi”, un originale spettacolo realizzato con la tecnica del “Teatro dei Piedi”. “È stato il direttore del Festival delle Marionette, in visita a Forlimpopoli durante la scorsa edizione della Festa Artusiana, a chiederci di portare anche ad Izmir questo spettacolo con cui abbiamo già raccontato la storia di Pellegrino Artusi in Grecia, Argentina e Svezia - racconta Veronica Gonzales - Quella in Turchia è stata un’esperienza molto emozionante, abbiamo avuto un’accoglienza molto positiva che ci rende fieri di rappresentare il Made in Italy nel mondo”.

I più letti della settimana

Suicidio sui binari, le indagini della Polizia Ferroviaria: identificata la vittima

A Forlimpopoli riuscivano a pagare l'80% in meno di bolletta elettrica: il segreto era un magnete

MARZO 22, 2018

[ECONOMIA E WEB](#)[EMILIA-ROMAGNA](#)[LOMBARDIA E NORD OVEST](#)[POLITICA E CITTÀ](#)[HOME](#) > [FORLÌ - CESENA](#) >[A IZMIR IN TURCHIA SUCCESSO PER UN INEDITO PELLEGRINO ARTUSI](#)[SOCIETÀ, CULTURA, SPORT](#)[TOSCANA - MARCHE](#)[VENETO E NORD EST](#)

A Izmir in Turchia successo per un inedito Pellegrino Artusi

BY [MCOLONNA](#) • MARZO 21, 2018

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 21 marzo 2018 – Saranno state anche “in punta di piedi”, ma di sicuro non silenziose, le iniziative dedicate a Pellegrino Artusi organizzate durante il XII Festival delle Marionette di Izmir in Turchia.

Un concept inedito quello proposto dal Consolato Italiano in collaborazione con Casa Artusi, che ha ripercorso l'Unità Culinaria d'Italia affidandosi alla figura del suo più illustre protagonista, il gastronomo di Forlimpopoli.

Di scena la mostra fotografica dedicata a Pellegrino Artusi, allestita in concomitanza con l'Uluslararası Kukla Günleri (Festival delle Marionette), e una conferenza “Pellegrino Artusi and the culinary unification of Italy”, tenuta dal presidente di

[MCOLONNA](#)♡ [0 LIKES](#)🗨 [COMMENTS
DISABLED](#)🖨 [PRINT](#)[TAGS](#)



Casa Artusi,
Giordano Conti.

CASA ARTUSI

PELLEGRINO
ARTUSI

“Izmir è la culla della civiltà, una città antichissima che conserva le memorie del suo passato greco-romano – spiega Giordano Conti – Inevitabili quindi la commistione tra culture anche molto diverse tra loro e l’interesse,

incredibilmente alto, con cui si guarda alla cucina italiana che, in questo angolo di Mediterraneo, condivide con quella islamica i prodotti base. Le iniziative che Casa Artusi ha portato in Turchia sono quindi state accolte molto positivamente, la conferenza dedicata alla figura dell’Artusi ha fatto registrare il tutto esaurito in entrambe le serate – prosegue Conti esprimendo la sua soddisfazione – ed è tale l’innamoramento della Turchia per la cultura

culinaria del nostro Paese che abbiamo in progetto di tradurre in turco il manuale artusiano, massima espressione e testimonianza della nostra cucina nel mondo”.

In un festival di marionette non poteva poi mancare un “insolito” Pellegrino Artusi, a vestirne i panni l’artista forlimpopolese Veronica Gonzales in “Cucina in punta di piedi”, un originale spettacolo realizzato con la tecnica del “Teatro dei Piedi”.



“È stato il direttore del Festival delle Marionette, in visita a Forlimpopoli durante la scorsa edizione della Festa Artusiana, a chiederci di portare anche ad Izmir questo spettacolo con cui abbiamo già raccontato la storia di Pellegrino Artusi in Grecia, Argentina e Svezia – racconta Veronica Gonzales – Quella in Turchia è stata un’esperienza molto emozionante, abbiamo avuto un’accoglienza molto positiva che ci rende fieri di rappresentare il Made in Italy nel mondo”.

Comments are closed

Successo per un inedito Pellegrino Artusi anche in Turchia

Da Staff 4live - 21 marzo 2018



Saranno state anche "in punta di piedi", ma di sicuro non silenziose, le iniziative dedicate a Pellegrino Artusi organizzate durante il XII Festival delle Marionette di Izmir in **Turchia**.

Un concept inedito quello proposto dal Consolato Italiano in collaborazione con Casa Artusi, che ha ripercorso l'Unità Culinaria d'Italia affidandosi alla figura del suo più illustre protagonista, il gastronomo di Forlimpopoli.

Di scena la mostra fotografica dedicata a Pellegrino Artusi, allestita in concomitanza con l'Uluslararası Kukla Günleri (Festival delle Marionette), e una conferenza "Pellegrino Artusi and the culinary unification of Italy", tenuta dal presidente di Casa Artusi, Giordano Conti.

*"Izmir è la culla della civiltà, una città antichissima che conserva le memorie del suo passato greco-romano – spiega **Giordano Conti** – Inevitabili quindi la commistione tra culture anche molto diverse tra loro e l'interesse, incredibilmente alto, con cui si guarda alla cucina italiana che, in questo angolo di Mediterraneo, condivide con quella islamica i prodotti base. Le iniziative che Casa Artusi ha portato in Turchia sono quindi state accolte molto positivamente, la conferenza dedicata alla figura dell'Artusi ha fatto registrare il tutto esaurito in entrambe le serate – prosegue Conti esprimendo la sua soddisfazione – ed è tale l'innamoramento della Turchia per la cultura culinaria del nostro Paese che abbiamo in progetto di tradurre in turco il manuale artusiano, massima espressione e testimonianza della nostra cucina nel mondo".*

In un festival di marionette non poteva poi mancare un "insolito" Pellegrino Artusi, a vestirne i panni l'artista forlimpopolese Veronica Gonzales in "Cucina in punta di piedi", un originale spettacolo realizzato con la tecnica del "Teatro dei Piedi".

"È stato il direttore del Festival delle Marionette, in visita a Forlimpopoli durante la scorsa edizione della Festa Artusiana, a chiederci di portare anche ad Izmir questo spettacolo con cui

*abbiamo già raccontato la storia di Pellegrino Artusi in Grecia, Argentina e Svezia – racconta **Veronica Gonzales** – Quella in Turchia è stata un'esperienza molto emozionante, abbiamo avuto un'accoglienza molto positiva che ci rende fieri di rappresentare il Made in Italy nel mondo".*

Staff 4live

Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.





Casa Artusi Forlimpopoli e Casa Artusi Filippine insieme a Geo su Rai 3

Forlimpopoli (17 maggio 2018) – Forlimpopoli e Manila non sono mai state così vicine come nella puntata di mercoledì scorso di Geo, il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi.

Unite nel nome di Pellegrino Artusi, a suggellare sotto l'occhio della telecamera l'ormai storico sodalizio tra la cittadina romagnola e la capitale asiatica, Carla Brigladori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, e Margarita Fores, titolare di Casa Artusi Filippine, Premio Marietta ad Honorem 2013 e miglior chef donna d'Asia 2016.

Due gli ingredienti protagonisti della puntata, la cucina domestica italiana e la cultura culinaria filippina. Le due chef si sono infatti cimentate in due ricette, una di terra e una di mare, tipiche dei rispettivi paesi: carne alla genovese (ricetta artusiana n. 342) e Kinilaw (cheviche filippino).

La puntata è stata un antipasto di ciò che avverrà alla Festa Artusiana che vedrà la cucina filippina tra i sapori del mondo per sei serate di fila (23-29 giugno) nella kermesse gastronomica per eccellenza a Forlimpopoli.

Forlimpopoli, 17 marzo 2018

*Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
tel. 0547 24284*



► 18 maggio 2018 - Edizione Forlì e Cesena

Casa Artusi unisce Italia e Filippine

Due cucine protagoniste sulla Rai

Nella trasmissione "Geo" lo storico sodalizio tra la cittadina romagnola e la capitale asiatica

FORLIMPOPOLI

Forlimpopoli e Manila non sono mai state così vicine come nella puntata di mercoledì scorso di "Geo", il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi. Unite nel nome di Pellegrino Artusi, a suggellare sotto l'occhio della telecamera l'ormai storico sodalizio tra la cittadina romagnola e la capitale asiatica, Carla Briadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, e Margarita Fores, titolare di Casa Artusi Filippine, premio Marietta ad Honorem 2013 e miglior chef donna d'Asia 2016.

Due gli ingredienti protagonisti della puntata, la cucina domestica italiana e la cultura culinaria filippina. Le due chef si sono infatti cimentate in due ricette, una di terra e una di mare, tipiche dei rispettivi paesi: carne alla genovese (ricetta artusiana n. 342) e Kinilaw (cheviche filippino).

La puntata è stata un antipasto di ciò che avverrà alla Festa Artusiana che vedrà la cucina filippina tra i sapori del mondo per sei serate di fila (23-29 giugno) nella kermesse gastronomica per eccellenza a Forlimpopoli. Una conferma per la vena internazionale di Forlimpopoli lega-

ta al nome di Pellegrino Artusi, il padre della gastronomia ita-

liana e autore della pubblicazione "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene", testo contenente la bellezza di 790 ricette pubblicato nel 1891 e divenuto pietra miliare della cultura gastronomica italiana, tradotto già in diverse lingue estere a testimonianza della sua valenza ed importanza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANTICIPAZIONE DELL'ESTATE

La puntata è stata un antipasto di ciò che avverrà alla Festa Artusiana che vedrà la cucina filippina tra i sapori del mondo



► 18 maggio 2018 - Edizione Forlì e Cesena



Da sinistra Sveva Sagramola, Margarita Fores e Carla Brigliadori



Home



Forlimpopoli e Manila non sono mai state così vicine come nella puntata di mercoledì scorso di Geo, il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi.

Unite nel nome di Pellegrino Artusi, a suggellare sotto l'occhio della telecamera l'ormai storico sodalizio tra la cittadina romagnola e la capitale asiatica, Carla Brigladori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, e Margarita Fores, titolare di Casa Artusi Filippine, Premio Marietta ad Honorem 2013 e miglior chef donna d'Asia 2016.

Advertisement

Due gli ingredienti protagonisti della puntata, la cucina domestica italiana e la cultura culinaria filippina. Le due chef si sono infatti cimentate in due ricette, una di terra e una di mare, tipiche dei rispettivi paesi: carne alla genovese (ricetta artusiana n. 342) e Kinilaw (cheviche filippino).

La puntata è stata un antipasto di ciò che avverrà alla Festa Artusiana che vedrà la cucina filippina tra i sapori del mondo per sei serate di fila (23-29 giugno) nella kermesse gastronomica per eccellenza a Forlimpopoli.

FORLÌTODAY

Casa Artusi: Forlimpopoli e Filippine insieme a "Geo" su Rai3

Forlimpopoli e Manila non sono mai state così vicine come nella puntata di mercoledì scorso di Geo, il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagromola ed Emanuele Biggi.

Redazione

17 maggio 2018 15:23



Unite nel nome di Pellegrino Artusi, a suggellare sotto l'occhio della telecamera l'ormai storico sodalizio tra la cittadina romagnola e la capitale asiatica, Carla Brigladori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, e Margarita Fores, titolare di Casa Artusi Filippine, Premio Marietta ad Honorem 2013 e miglior chef donna d'Asia 2016.

Due gli ingredienti protagonisti della puntata, la cucina domestica italiana e la cultura culinaria filippina. Le due chef si sono infatti cimentate in due ricette, una di terra e una di mare, tipiche dei rispettivi paesi: carne alla genovese (ricetta artusiana n. 342) e Kinilaw (cheviche filippino).

La puntata è stata un antipasto di ciò che avverrà alla Festa Artusiana che vedrà la cucina filippina tra i sapori del mondo per sei serate di fila (23-29 giugno) nella kermesse gastronomica per eccellenza a Forlimpopoli.

I più letti della settimana

Sbalzato fuori dal trattore, viene investito dallo stesso mezzo e muore

Minaccia di lanciarsi dal ponte dei Veneziani: operatore del 118 le salva la vita

Dalle parole alle mani: violenta lite tra vicine di casa

Liceale si gettò dal tetto della scuola, la Procura chiede condanne fino ai 6 anni per i genitori

Dopo l'incursione di Striscia La Notizia, il falso dentista si mette a posto e sconta il "servizio sociale"

Scontro frontale tra auto sulla "bretella" per Meldola: due feriti



Casa Artusi sul New York Times

Il quotidiano statunitense sceglie una foto della scuola di cucina di Casa Artusi, al cuore della Romagna, per raccontare il turismo gastronomico

Forlimpopoli 22 maggio 2018 – Un tagliere con in bella mostra tagliatelle, cappelletti e tortellini, accompagnata dal sorriso di Carla Briadori intenta, nella sua divisa da chef su cui campeggia in evidenza la scritta “Casa Artusi”, a raccontare i prodotti gastronomici della Romagna, è questa la foto comparsa domenica sul New York Times.

A incorniciare la foto che ha portato oltreoceano l'immagine di Casa Artusi e della sua scuola di cucina, un articolo in cui il noto quotidiano americano racconta l'evoluzione del turismo gastronomico che sempre più spesso porta il turismo nelle aree rurali: oggi non si viaggia per mangiare ma per scoprire la provenienza di piatti e prodotti e conoscere la cultura che è alla base delle cucine locali. Motivo per cui, spiega l'autrice del pezzo Elaine Glusac, stanno prendendo sempre più piede vacanze che al piacere del mangiare uniscono quello del cucinare, come i tour gastronomici organizzati in Italia da Tourissimo che abbina sport all'aria aperta ed enogastronomia e che, tra le sue mete, vanta proprio l'Emilia-Romagna, food valley e wellness valley d'Italia, e i corsi di cucina in Casa Artusi.

Insomma, un articolo e un titolo, “Want to be a gastronaut? Let these tours lead the way” (Vuoi diventare un gastronomo? lascia che questi tour ti aprano la strada), quanto mai calzanti per chi da sempre porta avanti la filosofia culinaria di uno dei più celebri gastronomi al mondo, Pellegrino Artusi, il cui manuale ha avuto almeno otto traduzioni destinate al mercato nordamericano, diventando volano e driver non solo per il turismo del Belpaese, ma anche per la destinazione Romagna.

Forlimpopoli, 22 marzo 2018

*Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
tel. 0547 24284*



FORLIMPOPOLI

Con la Brigliadori Casa Artusi finisce sulle pagine del New York Times

UN TAGLIERE con in bella mostra tagliatelle, cappelletti e tortellini appena fatti a mano, accompagnato dal sorriso di Carla Brigliadori intenta, nella sua divisa da chef su cui compare il marchio con la scritta Casa Artusi, a raccontare i prodotti gastronomici della Romagna: è questa una foto comparsa domenica scorsa sulle pagine nientemeno che del prestigioso New York Times.

A INCORNICIARE la fotografia che ha portato oltreoceano l'immagine di Casa Artusi e della sua scuola di cucina, un articolo in cui il noto quotidiano americano racconta l'evoluzione del turismo gastronomico, che sempre più spesso porta i turisti nelle aree rurali: oggi non si viaggia tanto per mangiare, quanto per scoprire la provenienza di piatti e prodotti e conoscere la cultura che è alla base delle cucine locali. Motivo per cui, spiega l'autrice del pezzo Elaine Glusac, stanno prendendo sempre più piede vacanze che al piacere del mangiare uniscono quello del cucinare.

UN ARTICOLO e un titolo, 'Want to be a gastronaut? Let these tours lead the way' (ovvero: 'Vuoi diventare un gastronomo? Lascia che questi tour ti aprano la strada'), quanto mai calzanti per chi da sempre porta avanti la

filosofia culinaria di uno dei più celebri 'gastronauti', Pellegrino Artusi, il cui manuale ha avuto otto traduzioni destinate al mercato nordamericano, diventando volano per il turismo del Belpaese.

Matteo Bondi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SanmauropascolineWS.it

Cerca in SanmauropascolineWS.

Accedi con:

REGISTRATI

LOGIN

Home Scrivici Chi Siamo Vignette

Mailing List Blog Rubriche Archivio
Cronaca Cultura Economia Eventi Personaggi Politica Scuola Sport

Storia Turismo Volontariato Rubicone e non  YouTube



Una sammaurese sul New York Times

Scritto
da Redazione

Categoria: Personaggi

Pubblicato:
25 Maggio
2018



Di pasta fatta in casa ne ha fatta tanta. Soprattutto ispirata alla cucina di Pellegrino Artusi padre della cucina italiana. D'altronde

è responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, dunque nulla di nuovo sotto il sole. Quando però ha visto la sua immagine in apertura di pagina sul prestigioso New York Times di domenica scorsa deve avere avuto come minimo un "colpo" al cuore: ovviamente di orgoglio misto stupore.

La sammaurese **Carla Briigliadori** non è nuova ai riflettori nazionali e anche internazionali, questa volta però la **visibilità è decisamente di prestigio**. Lei in una fotografia, nella sua divisa da chef su cui campeggia in evidenza la scritta "**Casa Artusi**", davanti a un tagliere con in bella mostra tagliatelle, cappelletti e tortellini.

A incorniciare la foto che ha portato oltreoceano l'immagine di Casa Artusi e della sua scuola di cucina, un articolo in cui il noto quotidiano americano racconta l'evoluzione del turismo gastronomico che sempre più spesso porta il turismo nelle aree rurali: oggi non si viaggia per mangiare ma per scoprire la provenienza di piatti e prodotti e conoscere la cultura che è alla base delle cucine locali. Motivo per cui, spiega l'autrice del pezzo Elaine Glusac, stanno prendendo sempre più piede vacanze che al piacere del mangiare uniscono quello del cucinare, come i tour gastronomici organizzati in Italia da Tourissimo che abbina sport all'aria aperta ed enogastronomia e che, tra le sue mete, vanta proprio l'Emilia-Romagna, food valley e wellness valley d'Italia, e i corsi di cucina in Casa Artusi.

Insomma, un articolo e un titolo, "Want to be a gastronaut? Let these tours lead the way" (Vuoi diventare un gastronomo? lascia che questi tour ti aprano la strada), quanto mai calzanti per chi da sempre porta avanti la filosofia culinaria di uno dei più celebri gastronomi al mondo, Pellegrino Artusi, il cui manuale ha avuto almeno otto traduzioni destinate al mercato nordamericano, diventando volano e driver non solo per il turismo del Belpaese, ma anche per la destinazione Romagna.



Comunicato stampa

MANGIARSI LE PAROLE

Le ricette degli scrittori

Venerdì 25 maggio 2018, alle ore 21 - Casa Artusi, Forlimpopoli

Che tutti quanti ora parlino di cibo e cucina è un fatto risaputo. E un po', ammettiamolo, rischia di venire a noia. Tuttavia esistono ancora aspetti interessanti e curiosi che vale la pena di illuminare e di portare alla ribalta di una discussione pubblica.

È il caso delle ricette scritte dagli scrittori che, invece di essere relegate al taccuino di cucina, sono state pubblicate e condivise coi lettori. 101 di queste "ricette d'autore" sono state raccolte e organizzate nel volume *Mangiarsi le parole*, a cura di Luca Clerici, docente di letteratura all'Università Statale di Milano, recentemente pubblicato presso l'editore Skira.

Tanti gli autori presenti nel libro, da Leonardo Sciascia a Dacia Maraini, da Alberto Moravia a Giuseppe Ungaretti, passando per Umberto Eco, Mario Soldati, Carlo Emilio Gadda e altri cui facciamo il torto di non citare e a quali chiediamo venia.

Dalla lettura si intuisce che esiste una dimensione "altra" che sfugge alla scrittura squisitamente prescrittiva propria di un testo come la ricetta; che si tratti di un ricordo o di un'esperienza di vita è forse questo qualcosa che attira gli scrittori a cimentarsi con un testo altrimenti liquidabile come "tecnico". E che nelle ricette ci sia anche qualcos'altro ce lo ricorda anche un cuoco, intellettuale, come fu Gualtiero Marchesi in una sua celebre affermazione: "Nella ricetta c'è scritto tutto fuorché l'essenziale".

Forse è questo "altro" che ha stimolato (e ancora lo fa) gli scrittori a raccontare di cucina. Di questo si parlerà nell'incontro *Mangiarsi le parole* che si svolgerà venerdì 25 maggio alle ore 21 a Casa Artusi, con gli interventi di **Alberto Capatti**, storico dell'alimentazione e di **Antonio Tolo**, responsabile della Biblioteca Comunale Artusi. A margine dell'incontro, una piccola esposizione bibliografica della raccolta di gastronomia della Biblioteca Artusi.

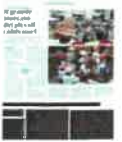
INGRESSO LIBERO

Mangiarsi le parole è un evento che fa parte della 4. edizione di **Dove abitano le parole**, l'iniziativa promossa dall'IBC (Istituto per i beni artistici culturali e naturali della Regione Emilia Romagna) per far conoscere le case e i luoghi degli scrittori in Emilia Romagna. L'articolato programma, dopo una prima parte svoltasi dal 18 al 20 maggio, si concluderà nel fine settimana dal 25 al 26 maggio.

Il programma completo è disponibile su:

<http://ibc.regione.emilia-romagna.it/notizie/2018/dove-abitano-le-parole-scopriamo-le-case-e-i-luoghi-degli-scrittori-in-emilia-romagna-2018>

Forlimpopoli, giovedì 24 maggio 2018



“Mangiarsi le parole”, ecco le ricette degli scrittori

Il libro pubblicato recentemente verrà presentato questa sera a Casa Artusi

FORLIMPOPOLI

Gli scrittori raccontano di cucina. Questa sera alle 21, a Casa Artusi, si svolgerà la presentazione del libro “Mangiarsi le parole. Le ricette degli scrittori”. Sono previsti gli interventi di Alberto Capatti, storico dell'alimentazione, e di Antonio Tolo, responsabile della biblioteca comunale “Artusi”. Un libro che raccoglie ricette narrate dagli scrittori che, invece di essere relegate al taccuino di cucina, sono state pubblicate e condivise coi

lettori. Ben 101 di queste “ricette d'autore” sono state raccolte e organizzate nel volume “Mangiarsi le parole”, a cura di Luca Clerici, docente di letteratura all'Università Statale di Milano.

Tanti gli autori presenti nel libro, da Leonardo Sciascia a Dacia Maraini, da Alberto Moravia a Giuseppe Ungaretti, passando per Umberto Eco, Mario Soldati, Carlo Emi-

lio Gadda e altri ancora. A margine dell'incontro sarà allestita una piccola esposizione bibliografica della raccolta di gastronomia della biblioteca “Artusi”. Dalla lettura si intuisce che esiste una dimensione “altra” che sfugge alla scrittura squisitamente

prescrittiva propria di un testo come la ricetta; che si tratti di un ricordo o di un'esperienza di vita è forse questo qualcosa che attira

gli scrittori a cimentarsi con un testo altrimenti liquidabile come

“tecnico”. E che nelle ricette ci sia anche qualcos'altro lo ricorda anche un cuoco, intellettuale, come fu Gualtiero Marchesi in una sua celebre affermazione: «Nella ricetta

c'è scritto tutto fuorché l'essenziale». “Mangiarsi le parole” è un evento che fa parte della 4ª edizione di “Dove abitano le parole”, iniziativa promossa dall'Istituto per i beni artistici culturali e naturali della Regione Emilia Romagna.

101
I PIATTI
DESCRITTI
NEL VOLUME
DAGLI AUTORI

**FORLIMPOPOLI**

Le ricette degli scrittori in un libro

LA QUARTA edizione di 'Dove abitano le parole', l'iniziativa promossa dall'Ibc (Istituto per i beni artistici culturali e naturali della Regione Emilia Romagna), fa tappa a Forlimpopoli. Alle 21 a Casa Artusi verrà presentato il libro 'Mangiarsi le parole. Le ricette degli scrittori'. Centoetuno 'ricette d'autore' nel volume che verrà presentato da Luca Clerici, docente di letteratura all'Università Statale di Milano, recentemente pubblicato presso l'editore Skira. Tanti gli autori presenti nel libro, da Leonardo Sciascia a Dacia Maraini, da Alberto Moravia a Giuseppe Ungaretti, passando per Umberto Eco, Mario Soldati, Carlo Emilio Gadda e altri. Di questo e altro si parlerà con lo stesso Clerici, con interventi di Alberto Capatti, storico dell'alimentazione e di Antonio Tolo, responsabile della biblioteca comunale di Forlimpopoli. A margine dell'incontro, ci sarà una piccola esposizione bibliografica della raccolta di gastronomia della biblioteca. Ingresso libero.



► 25 maggio 2018 - Edizione Forlì e Cesena



La pubblicazione sarà presentata questa sera a Casa Artusi

PerMe "MANGIARSI LE PAROLE: 101 RICETTE D'AUTORE", INCONTRO CON LUCA CLERICI ...



"MANGIARSI LE PAROLE: 101 RICETTE D'AUTORE", INCONTRO CON LUCA CLERICI ...

24 maggio 2018 in *Cucina Ricette* by *ItaliaNews* 0 Comments

SHARE



Che tutti quanti ora parlino di cibo e cucina è un fatto risaputo. E un po', ammettiamolo, rischia di venire a noia. Tuttavia esistono ancora aspetti interessanti e curiosi che vale la pena di illuminare e di portare alla ribalta di una discussione pubblica. È il caso delle ricette scritte dagli scrittori che, invece di essere relegate al taccuino di cucina, sono state pubblicate e condivise coi lettori. 101 di queste "ricette d'autore" sono state raccolte e organizzate nel volume *Mangiarsi le parole*, a cura di Luca Clerici, docente di letteratura all'Università Statale di Milano, recentemente pubblicato presso l'editore Skira. Tanti gli autori presenti nel libro, da Leonardo Sciascia a Dacia Maraini, da Alberto Moravia a Giuseppe Ungaretti, passando per Umberto Eco, Mario Soldati, Carlo Emilio Gadda e altri cui facciamo il torto di non citare e a quali chiediamo venia.

Dalla lettura si intuisce che esiste una dimensione "altra" che sfugge alla scrittura squisitamente prescrittiva propria di un testo come la ricetta; che si tratti di un ricordo o di un'esperienza di vita è forse questo qualcosa che attira gli scrittori a cimentarsi con un testo altrimenti liquidabile come "tecnico". E che nelle ricette ci sia anche qualcos'altro ce lo ricorda anche un cuoco, intellettuale, come fu Gualtiero Marchesi in una sua celebre affermazione: "Nella ricetta

c'è scritto tutto fuorché l'essenziale". Forse è questo "altro" che ha stimolato (e ancora lo fa) gli scrittori a raccontare di cucina. Di questo si parlerà nell'incontro **Mangiarsi le parole** che si svolgerà venerdì 25 maggio alle ore 21 a Casa Artusi, con gli interventi di Alberto Capatti, storico dell'alimentazione e di Antonio Tolo, responsabile della Biblioteca Comunale Artusi. A margine dell'incontro, una piccola esposizione bibliografica della raccolta di gastronomia della Biblioteca Artusi. **INGRESSO LIBERO**

Mangiarsi le parole è un evento che fa parte della 4. edizione di **Dove abitano le parole**, l'iniziativa promossa dall'IBC (Istituto per i beni artistici culturali e naturali della Regione Emilia Romagna) per far conoscere le case e i luoghi degli scrittori in Emilia Romagna. L'articolato programma, dopo una prima parte svoltasi dal 18 al 20 maggio, si concluderà nel fine settimana dal 25 al 26 maggio.

Fonte: Google News - Ricette site-forliteday.it

Articoli che potrebbero interessarti

Una vita spezzata per un atto di pura malvagità

Seregno, appalti e malaffare: nuove perquisizioni ...

Preso 'maestro' truffe nel Torinese

Repubblica italiana di Germania, Mattarella ci con...

Una recinzione in Australia per difendere marsupia...

Bob And The Apple: oltre la diaspora europea
-...

Invia Report sui Contenuti

Tags:

- Alberto
- Arte
- Carlo
- Cina
- Clerici
- Cultura
- Cuoco
- D'autore
- Dati
- Emilia
- Incontro
- Inter
- Legg
- Mangiarsi
- Marche
- Milani
- Milano
- Os
- Ricetta
- Ricette
- Roma
- Romagna
- Scrittori
- Sia
- Ue

2

3



ItaliaNews

"Le ricette degli scrittori" a Casa Artusi

Da Staff 4live - 24 maggio 2018



Che tutti quanti ora parlino di cibo e cucina è un fatto risaputo. E un po', ammettiamolo, rischia di venire a noia. Tuttavia esistono ancora aspetti interessanti e curiosi che vale la pena di illuminare e di portare alla ribalta di una discussione pubblica.

È il caso delle ricette scritte dagli scrittori che, invece di essere relegate al taccuino di cucina, sono state pubblicate e condivise coi lettori. 101 di queste **"ricette d'autore"** sono state raccolte e organizzate nel volume *Mangiarsi le parole*, a cura di Luca Clerici, docente di letteratura all'Università Statale di Milano, recentemente pubblicato presso l'editore Skira.

Tanti gli autori presenti nel libro, da Leonardo Sciascia a Dacia Maraini, da Alberto Moravia a Giuseppe Ungaretti, passando per Umberto Eco, Mario Soldati, Carlo Emilio Gadda e altri cui facciamo il torto di non citare e a quali chiediamo venia.

Dalla lettura si intuisce che esiste una dimensione "altra" che sfugge alla scrittura squisitamente prescrittiva propria di un testo come la ricetta; che si tratti di un ricordo o di un'esperienza di vita è forse questo qualcosa che attira gli scrittori a cimentarsi con un testo altrimenti liquidabile come "tecnico". E che nelle ricette ci sia anche qualcos'altro ce lo ricorda anche un cuoco, intellettuale, come fu Gualtiero Marchesi in una sua celebre affermazione: "Nella ricetta c'è scritto tutto fuorché l'essenziale".

Forse è questo "altro" che ha stimolato (e ancora lo fa) gli scrittori a raccontare di cucina. Di questo si parlerà nell'incontro *Mangiarsi le parole* che si svolgerà **venerdì 25 maggio** alle ore 21,00 a **Casa Artusi**, con gli interventi di Alberto Capatti, storico dell'alimentazione e di Antonio

Tolo, responsabile della Biblioteca Comunale Artusi. A margine dell'incontro, una piccola esposizione bibliografica della raccolta di gastronomia della Biblioteca Artusi. Ingresso libero.

Mangiarsi le parole è un evento che fa parte della 4. edizione di Dove abitano le parole, l'iniziativa promossa dall'IBC (Istituto per i beni artistici culturali e naturale della Regione Emilia Romagna) per far conoscere le case e i luoghi degli scrittori in Emilia Romagna. L'articolato programma, dopo una prima parte svoltasi dal 18 al 20 maggio, si concluderà nel fine settimana dal 25 al 26 maggio. Il programma completo è disponibile su <http://ibc.regione.emilia-romagna.it/notizie/2018/dove-abitano-le-parole-scopriamo-le-case-e-i-luoghi-degli-scrittori-in-emilia-romagna-2018>.

Staff 4live

Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.



Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata, utilizziamo cookies, anche di terze parti.

Scorrendo questa pagina o continuando la navigazione sul portale acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy.

FORLÌTODAY

"Mangiarsi le parole: 101 ricette d'autore", incontro con Luca Clerici

Casa Artusi

Via Andrea Costa, 31

Forlimpopoli

Dal 25/05/2018 al 25/05/2018

21

GRATIS

Redazione

24 maggio 2018 13:56

Che tutti quanti ora parlino di cibo e cucina è un fatto risaputo. E un po', ammettiamolo, rischia di venire a noia. Tuttavia esistono ancora aspetti interessanti e curiosi che vale la pena di illuminare e di portare alla ribalta di una discussione pubblica. È il caso delle ricette scritte dagli scrittori che, invece di essere relegate al taccuino di cucina, sono state pubblicate e condivise coi lettori. 101 di queste "ricette d'autore" sono state raccolte e organizzate nel volume *Mangiarsi le parole*, a cura di Luca Clerici, docente di letteratura all'Università Statale di Milano, recentemente pubblicato presso l'editore Skira. Tanti gli autori presenti nel libro, da Leonardo Sciascia a Dacia Maraini, da Alberto Moravia a Giuseppe Ungaretti, passando per Umberto Eco, Mario Soldati, Carlo Emilio Gadda e altri cui facciamo il torto di non citare e a quali chiediamo venia.

Dalla lettura si intuisce che esiste una dimensione "altra" che sfugge alla scrittura squisitamente prescrittiva propria di un testo come la ricetta; che si tratti di un ricordo o di un'esperienza di vita è forse questo qualcosa che attira gli scrittori a cimentarsi con un testo altrimenti liquidabile come "tecnico". E che nelle ricette ci sia anche qualcos'altro ce lo ricorda anche un cuoco, intellettuale, come fu Gualtiero Marchesi in una sua celebre affermazione: "Nella ricetta c'è scritto tutto fuorché l'essenziale". Forse è questo "altro" che ha stimolato (e ancora lo fa) gli scrittori a raccontare di cucina. Di questo si parlerà nell'incontro *Mangiarsi le parole* che si svolgerà venerdì 25 maggio alle ore 21 a Casa Artusi, con gli interventi di Alberto Capatti, storico dell'alimentazione e di Antonio Tolo, responsabile della Biblioteca Comunale Artusi. A margine dell'incontro, una piccola esposizione bibliografica della raccolta di gastronomia della Biblioteca Artusi. **INGRESSO LIBERO**

Mangiarsi le parole è un evento che fa parte della 4. edizione di *Dove abitano le parole*, l'iniziativa promossa dall'IBC (Istituto per i beni artistici culturali e naturale della Regione Emilia Romagna) per far conoscere le case e i luoghi degli scrittori in Emilia Romagna. L'articolato programma, dopo una prima parte svoltasi dal 18 al 20 maggio, si concluderà nel fine settimana dal 25 al 26 maggio.

Attendere un istante: stiamo caricando la mappa del posto...

A proposito di Incontri, potrebbe interessarti

Porte aperte a Villa Saffi con attività per grandi e piccini

SOLO OGGI

GRATIS

27 maggio 2018

Villa Saffi

Sport ed educazione: incontro pubblico con Malagò e Cassani

SOLO DOMANI

ForlìToday è in caricamento

ASPAPRESS - AGENZIA DI STAMPA

Direttore: Enzo Fasoli

Pubblicato da Enzo Fasoli 24.5.18

MANGIARSI LE PAROLE LE RICETTE DEGLI SCRITTORI I VENERDÌ 25 MAGGIO, CASA ARTUSI



MANGIARSI LE PAROLE Le ricette degli scrittori

Venerdì 25 maggio 2018, alle ore 21 - Casa Artusi, Forlimpopoli

Che tutti quanti ora parlino di cibo e cucina è un fatto risaputo. E un po', ammettiamolo, rischia di venire a noia. Tuttavia esistono ancora aspetti interessanti e curiosi che vale la pena di illuminare e di portare alla ribalta di una discussione pubblica.

È il caso delle ricette scritte dagli scrittori che, invece di essere relegate al taccuino di cucina, sono state pubblicate e condivise coi lettori. 101 di queste "ricette d'autore" sono state raccolte e organizzate nel volume *Mangiarsi le parole*, a cura di Luca Clerici, docente di letteratura all'Università Statale di Milano, recentemente pubblicato presso l'editore Skira.

Tanti gli autori presenti nel libro, da Leonardo Sciascia a Dacia Maraini, da Alberto Moravia a Giuseppe Ungaretti, passando per Umberto Eco, Mario Soldati, Carlo Emilio Gadda e altri cui facciamo il torto di non citare e a quali chiediamo venia.

Dalla lettura si intuisce che esiste una dimensione "altra" che sfugge alla scrittura squisitamente prescrittiva propria di un testo come la ricetta; che si tratti di un ricordo o di un'esperienza di vita è forse questo qualcosa che attira gli scrittori a cimentarsi con un testo altrimenti liquidabile come "tecnico". E che nelle ricette ci sia anche qualcos'altro ce lo ricorda anche un cuoco, intellettuale, come fu Gualtiero Marchesi in una sua celebre affermazione: "Nella ricetta c'è scritto tutto fuorché l'essenziale".

Forse è questo "altro" che ha stimolato (e ancora lo fa) gli scrittori a raccontare di cucina. Di questo si parlerà nell'incontro *Mangiarsi le parole* che si svolgerà venerdì 25 maggio alle ore 21 a Casa Artusi, con gli interventi di **Alberto Capatti**, storico dell'alimentazione e di **Antonio Tolo**, responsabile della Biblioteca Comunale Artusi. A margine dell'incontro, una piccola esposizione bibliografica della raccolta di gastronomia della Biblioteca Artusi.

INGRESSO LIBERO

Mangiarsi le parole è un evento che fa parte della 4. edizione di **Dove abitano le parole**, l'iniziativa promossa dall'IBC (Istituto per i beni artistici culturali e naturali della Regione Emilia Romagna) per far conoscere le case e i luoghi degli scrittori in Emilia Romagna. L'articolato programma, dopo una prima parte svoltasi dal 18 al 20 maggio, si concluderà nel fine settimana dal 25 al 26 maggio.



MANGIARSI LE PAROLE: LE RICETTE DEGLI SCRITTORI



HOME PAGE

EMILIA ROMAGNA DA BERE E DA MANGIARE

VINI PREMIATI

NEWS

A Marina Bersani di Archer il Dire, fare, sognare

Dire, fare, sognare. in arrivo la 7a edizione

Mangiarsi le Parole: le ricette degli scrittori

La Piadina Romagnola Igp a Francoforte

Al Quartopiano di Rimini si omaggia Marohesi

Trentodoc: le bollicine di montagna arrivano a Bologna

Piadina Romagnola Igp alla conquista dell'Europa

AAA Cuochi dilettanti eroici per il Premio Marietta 2018

Vinitaly 2018: ecco gli eventi di AIS Emilia e Romagna

Novebolle Romagna Doc Spumante: nasce Bolè

Alla Rocca di Bertinoro torna "80 voglia di Romagna"

Al via la Mostra Agricoltura Faenza

Vino e sostenibilità: un convegno a MoMeVi

Al via Cesena in Bolla

In alto i calici, al Verdi torna Cesena in Bolla

Dodici corsi nella Scuola di Cucina di Casa Artusi

Pizza Pop Up in Ferramenta con Valerio Braschi

Ferramenta - Officine del Gusto riapre a Santarcangelo

La cultura Artusiana protagonista a Manila

Quattro vincitori per un Derby

Tutte le degustazioni del Romagna Wine Festival

He tutti quanti ora parlino di cibo e cucina è un fatto risaputo. E un po', ammettiamolo, rischia di venire a noia. Tuttavia esistono ancora aspetti interessanti e curiosi che vale la pena di illuminare e di portare alla ribalta di una discussione pubblica.

È il caso delle ricette scritte dagli scrittori che, invece di essere relegate al taccuino di cucina, sono state pubblicate e condivise coi lettori. 101 di queste "ricette d'autore" sono state raccolte e organizzate nel volume *Mangiarsi le parole*, a cura di Luca Clerici, docente di letteratura all'Università Statale di Milano, recentemente pubblicato presso l'editore Skira.

Tanti gli autori presenti nel libro, da Leonardo Sciascia a Dacia Maraini, da Alberto Moravia a Giuseppe Ungaretti, passando per Umberto Eco, Mario Soldati, Carlo Emilio Gadda e altri cui facciamo il torto di non citare e a quali chiediamo venia.

Dalla lettura si intuisce che esiste una dimensione "altra" che sfugge alla scrittura squisitamente prescrittiva propria di un testo come la ricetta; che si tratti di un ricordo o di un'esperienza di vita è forse questo qualcosa che attira gli scrittori a cimentarsi con un testo altrimenti liquidabile come "tecnico". E che nelle ricette ci sia anche qualcos'altro ce lo ricorda anche un cuoco, intellettuale, come fu Gualtiero Marchesi in una sua celebre affermazione: "Nella ricetta c'è scritto tutto fuorché l'essenziale".

Forse è questo "altro" che ha stimolato (e ancora lo fa) gli scrittori a raccontare di cucina. Di questo si parlerà nell'incontro *Mangiarsi le parole* che si svolgerà venerdì 25 maggio alle ore 21 a Casa Artusi, con gli interventi di **Alberto Capatti**, storico dell'alimentazione e di **Antonio Tolo**, responsabile della Biblioteca Comunale Artusi. A margine dell'incontro, una piccola esposizione bibliografica della raccolta di gastronomia della Biblioteca Artusi.

INGRESSO LIBERO

Mangiarsi le parole è un evento che fa parte della 4. edizione di **Dove abitano le parole**, l'iniziativa promossa dall'IBC (Istituto per i beni artistici culturali e naturale della Regione Emilia Romagna) per far conoscere le case e i luoghi degli scrittori in Emilia Romagna. L'articolato programma, dopo una prima parte svoltasi dal 18 al 20 maggio, si concluderà nel fine settimana dal 25 al 26 maggio.

Il programma completo è disponibile su:

<http://ibc.regione.emilia-romagna.it/notizie/2018/dove-abitano-le-parole-scopriamo-le-case-e-i-luoghi-degli-scrittori-in-emilia-romagna-2018>



Guida PDF



VISUALIZZA

SCARICA

ORDINA



In viaggio con Artusi

Casa Artusi protagonista all'Ulissefest di Rimini domenica 10 giugno

Forlimpopoli (8 giugno 2018) – Se è vero che ogni viaggio passa anche dal piatto e che è proprio l'esperienza del mangiare a fissarne indelebile il ricordo, ecco spiegato il motivo per cui non poteva mancare **Casa Artusi** al **Lonely Planet Ulissefest**, il festival dedicato al viaggio in programma a **Rimini** dall'8 al 10 giugno.

Pellegrino Artusi sarà, infatti, l'indiscusso protagonista dell'appuntamento in programma **domenica 10 giugno alle ore 10.00 al Teatro degli Atti** dall'emblematico titolo **"In viaggio con Artusi"**. In occasione dell'anteprima del volume "Otto brevi lezioni per capire la cucina italiana" (edito EDT), a rievocare il padre della cucina italiana saranno **Marco Malvaldi**, che del gastronomo forlimpopolese aveva esaltato le doti da investigatore in un noir colto e divertente: "Odore di chiuso", **Luca Iaccarino**, editor del volume, e **Giordano Conti**, presidente di Casa Artusi. E visto che dalle parole al piatto il passo è breve, ad arricchire l'incontro una gustosa dimostrazione di sfoglia fatta a mano con una rappresentante dell'Associazione delle Mariette.

L'appuntamento con "In viaggio con l'Artusi" si inserisce, all'interno del festival, in un ciclo di incontri che celebrano l'Emilia Romagna, dalla Motor Valley alla Gastronomia passando per i 14 cammini per Pellegrini che attraversano la nostra regione.

Non a caso Lonely Planet sulle mete di vacanza da non perdere per l'anno prossimo incorona, unica regione in Italia, proprio l'Emilia Romagna.

Forlimpopoli, 8 giugno 2018

*Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
tel. 0547 24284*



FORLIMPOPOLI Casa Artusi protagonista all'Ulissefest di Rimini

CASA Artusi di Forlimpopoli protagonista oggi all'Ulissefest di Rimini. Se è vero che ogni viaggio passa anche dal piatto e che è proprio l'esperienza del mangiare a fissarne indelebile il ricordo, ecco spiegato il motivo per cui non poteva mancare Casa Artusi al Lonely Planet Ulissefest, il festival dedicato al viaggio in svolgimento a Rimini. Pellegrino Artusi è, infatti, l'indiscusso protagonista dell'appuntamento in programma stamane alle 10 al teatro degli Atti dall'emblematico titolo 'In viaggio con Artusi'. In occasione dell'anteprima del volume 'Otto brevi lezioni per capire la cucina italiana' (edito da Edt), a rievocare il padre della cucina italiana sono Marco Malvaldi, che del gastronomo forlimpopolese aveva esaltato le doti da investigatore in un noir colto e divertente: 'Odore di chiuso'; Luca Iaccarino, editor del volume; Giordano Conti, presidente di Casa Artusi. E visto che dalle parole al piatto il passo è breve, ad arricchire l'incontro una gustosa dimostrazione di sfoglia fatta a mano con una rappresentante dell'associazione delle Mariette.



Con BlogVille tra cammini, cibo e travel blogger

L'Emilia-Romagna sarà protagonista all'interno dell'"Ulisse-Fest" con "BlogVille", il suo progetto di punta in termini di promozione turistica digitale. Diversi gli appuntamenti. Oggi (ore 18, Teatro degli Atti) Apt Servizi partecipa all'evento, con il patronato del Turismo Costa Brava e Pirenei, per illustrare l'esperienza di viaggio di cinque top travel blogger e un videomaker alla scoperta delle rispettive eccellenze gastronomiche. Turismo slow al centro domani (ore 12.30, cinema Fulgor) con "L'Italia dei cammini. Esperienze, passeggiate e racconti nella penisola". Sempre domani alle 10, Teatro degli Atti, c'è "In viaggio con Artusi": presente anche il presidente di Casa Artusi, Giordano Conti.



Appuntamenti

Quattro incontri per scoprire le meraviglie della via Emilia

Antonio Del Prete

QUATTRO EVENTI, quattro modi di raccontare l'Emilia Romagna. UlisseFest mette in vetrina i gioielli di una regione nata lungo una strada storica, la via Emilia. Un percorso che parte da Rimini e lì idealmente ritorna per un fine settimana impreziosito dalla festa del viaggio griffata Lonely Planet.

Domani apriranno le danze, ma è in programma sabato 9 giugno l'appuntamento che gli appassionati di motociclette devono appuntare sull'agenda. Andrà in scena alle 17 al Teatro degli Atti, e s'intitola 'Il piacere di guidare nel vento. Viaggi e motori, storie di avventurose ricognizioni in moto, ape e bicicletta'. All'incontro, moderato da Jonathan Ferramola, intervverranno il documentarista Emerson Gattafoni, Paolo Brovelli, scrittore e viaggiatore, e i travel blogger Veronica Rizzoli e Leonardo Corradini.

Dalla Motor Valley alla Food Valley il passo è breve da queste parti. Così, nella medesima cornice, poche ore dopo salirà sul palcoscenico l'illustre gastronomo che nel 1891 con 'La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene' unì l'Italia anche a tavola.

Domenica 10 giugno, dunque, si partirà 'In viaggio con Artusi' (ore 10). Le guide saranno Marco Malvaldi, che ha fatto di Artusi il protagonista del suo 'Odore di chiuso', Luca Laccarino, editor del volume, e Giordano Conti, presidente di Casa Artusi. L'Emilia Romagna, tuttavia, non è solo cibo e motori. È una terra che nei

secoli le persone hanno attraversato a piedi, comunicando, condividendo, pregando.

ED È PROPRIO dei quattordici cammini per pellegrini che si snodano da Piacenza a Rimini che si parlerà domenica prossima (ore 12.30) al Cinema Fulgor. Il titolo dell'evento dice già molto: 'L'Italia dei cammini. Esperienze, passeggiate e racconti nella penisola'. Prenderanno la parola la scrittrice Maria Clara Restivo e i camminatori Franco Boarelli, responsabile del Cammino di San Francesco, Flavio Foietta, responsabile della Via Romea Germanica, e Stefano Lorenzi, responsabile della Via degli Dei. Strade storiche, suggestive, capaci di far circolare conoscenze e culture.

Altrettanto si può dire di talune strade moderne, telematiche. BlogVille, ad esempio, è una piattaforma web che dal 2012 pubblica i contributi di diversi blogger europei. Due di questi, Keith Jenkins e Rachelle Lucas, sabato 9 giugno (ore 18) al Teatro degli Atti racconteranno un 'Viaggio #inEmiliaRomagna'. L'evento, al quale parteciperà anche il direttore marketing della Costa Brava, Jaume Marin, sarà moderato da Nicholas Montemaggi di Iambassador.



► 7 giugno 2018

Appuntamenti

Quattro incontri per scoprire le meraviglie della via Emilia

Antonio Del Prete

QUATTRO EVENTI, quattro modi di raccontare l'Emilia Romagna. UlisseFest mette in vetrina i gioielli di una regione nata lungo una strada storica, la via Emilia. Un percorso che parte da Rimini e lì idealmente ritorna per un fine settimana impreziosito dalla festa del viaggio griffata Lonely Planet.

Domani apriranno le danze, ma è in programma sabato 9 giugno l'appuntamento che gli appassionati di motociclette devono appuntare sull'agenda. Andrà in scena alle 17 al Teatro degli Atti, e s'intitola 'Il piacere di guidare nel vento. Viaggi e motori, storie di avventurose ricognizioni in moto, ape e bicicletta'. All'incontro, moderato da Jonathan Ferramola, intervengono il documentarista Emerson Gattafoni, Paolo Brovelli, scrittore e viaggiatore, e i travel blogger Veronica Rizzoli e Leonardo Corradini.

Dalla Motor Valley alla Food Valley il passo è breve da queste parti. Così, nella medesima cornice, poche ore dopo salirà sul palcoscenico l'illustre gastronomo che nel 1891 con 'La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene' unì l'Italia anche a tavola.

Domenica 10 giugno, dunque, si partirà 'In viaggio con Artusi' (ore 10). Le guide saranno Marco Malvaldi, che ha fatto di Artusi il protagonista del suo 'Odore di chiuso', Luca Laccarino, editor del volume, e Giordano Conti, presidente di Casa Artusi. L'Emi-

lia Romagna, tuttavia, non è solo cibo e motori. È una terra che per secoli le persone hanno attraversato a piedi, comunicando, condividendo, pregando.

ED È PROPRIO dei quattordici cammini per pellegrini che si snodano da Piacenza a Rimini che si parlerà domenica prossima (ore 12.30) al Cinema Fulgor. Il titolo dell'evento dice già molto: 'L'Italia dei cammini. Esperienze, passeggiate e racconti nella penisola'. Prenderanno la parola la scrittrice Maria Clara Restivo e i camminatori Franco Boarelli, responsabile del Cammino di San Francesco, Flavio Fioletta, responsabile della Via Romea Germanica, e Stefano Lorenzi, responsabile della Via degli Dei. Strade storiche, suggestive, capaci di far circolare conoscenze e culture.

Altrettanto si può dire di talune strade moderne, telematiche. BlogVille, ad esempio, è una piattaforma web che dal 2012 pubblica i contributi di diversi blogger europei. Due di questi, Keith Jenkins e Rachelle Lucas, sabato 9 giugno (ore 18) al Teatro degli Atti racconteranno un 'Viaggio #inEmiliaRomagna'. L'evento, al quale parteciperà anche il direttore marketing della Costa Brava, Jaume Marin, sarà moderato da Nicholas Montemaggi di Iambassador.



Appuntamenti

Quattro incontri per scoprire le meraviglie della via Emilia

Antonio Del Prete

QUATTRO EVENTI, quattro modi di raccontare l'Emilia Romagna. UlisseFest mette in vetrina i gioielli di una regione nata lungo una strada storica, la via Emilia. Un percorso che parte da Rimini e lì idealmente ritorna per un fine settimana impreziosito dalla festa del viaggio griffata Lonely Planet.

Domani apriranno le danze, ma è in programma sabato 9 giugno l'appuntamento che gli appassionati di motociclette devono appuntare sull'agenda. Andrà in scena alle 17 al Teatro degli Atti, e s'intitola 'Il piacere di guidare nel vento. Viaggi e motori, storie di avventurose ricognizioni in moto, ape e bicicletta'. All'incontro, moderato da Jonathan Ferramola, intervengono il documentarista Emerson Gattafoni, Paolo Brovelli, scrittore e viaggiatore, e i travel blogger Veronica Rizzoli e Leonardo Corradini.

Dalla Motor Valley alla Food Valley il passo è breve da queste parti. Così, nella medesima cornice, poche ore dopo salirà sul palcoscenico l'illustre gastronomo che nel 1891 con 'La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene' unì l'Italia anche a tavola.

Domenica 10 giugno, dunque, si partirà 'In viaggio con Artusi' (ore 10). Le guide saranno Marco Malvaldi, che ha fatto di Artusi il protagonista del suo 'Odore di chiuso', Luca Laccarino, editor del volume, e Giordano Conti, presidente di Casa Artusi. L'Emilia Romagna, tuttavia, non è solo

cibo e motori. È una terra che per secoli le persone hanno attraversato a piedi, comunicando, condividendo, pregando.

ED È PROPRIO dei quattordici cammini per pellegrini che si snodano da Piacenza a Rimini che si parlerà domenica prossima (ore 12.30) al Cinema Fulgor. Il titolo dell'evento dice già molto: 'L'Italia dei cammini. Esperienze, passeggiate e racconti nella penisola'. Prenderanno la parola la scrittrice Maria Clara Restivo e i camminatori Franco Boarelli, responsabile del Cammino di San Francesco, Flavio Fioletta, responsabile della Via Romea Germanica, e Stefano Lorenzi, responsabile della Via degli Dei. Strade storiche, suggestive, capaci di far circolare conoscenze e culture.

Altrettanto si può dire di talune strade moderne, telematiche. BlogVille, ad esempio, è una piattaforma web che dal 2012 pubblica i contributi di diversi blogger europei. Due di questi, Keith Jenkins e Rachelle Lucas, sabato 9 giugno (ore 18) al Teatro degli Atti racconteranno un 'Viaggio #inEmiliaRomagna'. L'evento, al quale parteciperà anche il direttore marketing della Costa Brava, Jaume Marin, sarà moderato da Nicholas Montemaggi di Iambassador.



L'E-R con BlogVille a UlisseFest



(ANSA) - RIMINI, 8 GIU - L'Emilia-Romagna sarà protagonista all'interno del Lonely Planet UlisseFest, la rassegna riminese dedicata al viaggio in programma l'8, 9 e 10 giugno, con BlogVille, il suo progetto di punta in termini di promozione turistica digitale mirata ai mercati internazionali, e le sue grandi eccellenze regionali. Quattro gli appuntamenti in programma. Sabato 9 (ore 18, Teatro degli Atti) Apt Servizi sarà protagonista, insieme al Patronato del Turismo Costa Brava e Pirenei, per illustrare l'originale esperienza di viaggio di cinque top travel blogger e un video-maker alla scoperta delle rispettive eccellenze gastronomiche, uniche e non replicabili, tra similitudini ed diversità. Un modello di promozione inedito e innovativo indirizzato a target turistici precisi - famiglie, foodies e turisti attivi - che è valso alle due destinazioni il primopremio ai World Travel Awards 2016. A 'Viaggio #inEmiliaRomagna e #inCostaBrava con travel blogger e influencer internazionali' parteciperanno i blogger Keith Jenkins e Rachelle Lucas, e Jaume Marin, Direttore Marketing della Costa Brava. Turismo slow al centro domenica 10, (12.30, Cinema Fulgor) con 'L'Italia dei Cammini. Esperienze, passeggiate e racconti nella penisola'.

Interverranno Maria Clara Restivo, scrittrice e camminatrice, e i camminatori Flavio Foietta della Via Romea Germanica. Franco Boarelli del Cammino di San Francesco e Stefano Lorenzi della Via degli Dei. L'Emilia-Romagna, prima regione d'Italia con i suoi 14 cammini da fare sulle orme dei pellegrini e dei viandanti, lancerà nell'ambito del panel gli imminenti appuntamenti con il social trekking, quattro giornate di cammino e fotografia in compagnia delle guide Aigae, delle Associazioni dei Cammini e della community regionale Igers. La partecipazione è gratuita previa iscrizione sul sito www.cammini.emiliaromagna.it. Anche Motor Valley ed enogastronomia tipica saranno temi dei racconti di viaggio in Emilia-Romagna durante l'UlisseFest: sabato 9 giugno, ore 17, al Teatro degli Atti, in programma l'incontro 'Il piacere di guidare nel vento. Viaggi e motori, storie di avventurose ricognizioni in moto, ape e bicicletta', con Emerson Gattafoni, documentarista e motociclista, Paolo Brovelli, scrittore e viaggiatore, e i travel blogger Veronica Rizzoli e Leonardo Corradini. Modera Jonathan Ferramola, mentre domenica 10 (ore 10, Teatro degli Atti) c'è 'In Viaggio con Artusi' alla presenza di Marco Malvaldi, scrittore che ha fatto di Artusi il protagonista del suo giallo 'Odore di chiuso', Luca Iaccarino, editor del volume, e il presidente di Casa Artusi, Giordano Conti. (ANSA).



GIUGNO 08, 2018

[ECONOMIA E WEB](#)

[EMILIA-ROMAGNA](#)

[LOMBARDIA E NORD OVEST](#)

[POLITICA E CITTÀ](#)

[HOME](#) > [FORLÌ-CESENA](#) > [CASA ARTUSI PROTAGONISTA ALL'ULISSEFEST DI RIMINI](#)
[SOCIETÀ, CULTURA, SPORT](#) [TOSCANA - MARCHE](#) +



Casa Artusi protagonista all'Ulissefest di Rimini

BY [MCOLONNA](#) • GIUGNO 8, 2018

(Sesto Potere) – Rimini – 8 giugno 2018 – Se è vero che ogni viaggio passa anche dal piatto e che è proprio l'esperienza del mangiare a fissarne indelebile il ricordo, ecco spiegato il motivo per cui non poteva mancare Casa Artusi al Lonely Planet Ulissefest, il festival dedicato al viaggio in programma a Rimini dall'8 al 10 giugno.

Pellegrino Artusi sarà, infatti, l'indiscusso protagonista dell'appuntamento in programma domenica 10 giugno alle ore 10.00 al Teatro degli Attidall'emblematico titolo "In viaggio con Artusi". In occasione dell'anteprima del volume "Otto brevi lezioni per capire la cucina italiana" (edito EDT), a rievocare il padre della cucina italiana saranno Marco Malvaldi, che del gastronomo forlimpopolese aveva esaltato le doti da

[MCOLONNA](#)

♡ [0 LIKES](#)

🗨 [COMMENTS
DISABLED](#)

🖨 [PRINT](#)

[TAGS](#)



investigatore in un noir colto e divertente: “Odore di chiuso”, Luca Iaccarino, editor del volume, e Giordano Conti, presidente di Casa Artusi. E visto che dalle parole al piatto il passo è breve, ad arricchire l’incontro una gustosa dimostrazione di sfoglia fatta a mano con una rappresentante

[CASA ARTUSI](#)

[ULISSEFEST DI RIMINI](#)

dell’Associazione delle Mariette.

L’appuntamento con “In viaggio con l’Artusi” si inserisce, all’interno del festival, in un ciclo di incontri che celebrano l’Emilia Romagna, dalla Motor Valley alla Gastronomia passando per i 14 cammini per Pellegrini che attraversano la nostra regione.

Non a caso Lonely Planet sulle mete di vacanza da non perdere per l’anno prossimo incorona, unica regione in Italia, proprio l’Emilia Romagna.

Comments are closed

Casa Artusi protagonista all'Ulissefest di Rimini domenica 10 giugno

Da **Roberto Di Blase** - 10 giugno 2018

FORLIMPOPOLI (FC) – Se è vero che ogni viaggio passa anche dal piatto e che è proprio l'esperienza del mangiare a fissarne indelebile il ricordo, ecco spiegato il motivo per cui non poteva mancare Casa Artusi al Lonely Planet Ulissefest, il festival dedicato al viaggio in programma a Rimini dall'8 al 10 giugno.



Pellegrino Artusi sarà, infatti, l'indiscusso protagonista dell'appuntamento in programma domenica 10 giugno alle ore 10.00 al Teatro degli Atti dall'emblematico titolo "In viaggio con Artusi". In occasione dell'anteprima del volume "Otto brevi lezioni per capire la cucina italiana" (edito EDT), a rievocare il padre della cucina italiana saranno Marco Malvaldi, che del gastronomo forlìmpopolese aveva esaltato le doti da investigatore in un noir colto e divertente: "Odore di chiuso", Luca Iaccarino, editor del volume, e Giordano Conti, presidente di Casa Artusi. E visto che dalle parole al piatto il passo è breve, ad arricchire l'incontro una gustosa dimostrazione di sfoglia fatta a mano con una rappresentante dell'Associazione delle Mariette.

L'appuntamento con "In viaggio con l'Artusi" si inserisce, all'interno del festival, in un ciclo di incontri che celebrano l'Emilia Romagna, dalla Motor Valley alla Gastronomia passando per i 14 cammini per Pellegrini che attraversano la nostra regione.

Non a caso Lonely Planet sulle mete di vacanza da non perdere per l'anno prossimo incorona, unica regione in Italia, proprio l'Emilia Romagna.



leconomico

Search your news

cerca

Casa Artusi protagonista all'Ulissefest di Rimini domenica 10 giugno

Casa Artusi protagonista all'Ulissefest di Rimini domenica 10 giugno

CASA / ARTUSI

FORLIMPOPOLI (FC) – Se è vero che ogni viaggio passa anche dal piatto e che è proprio l'esperienza del mangiare a fissarne indelebile il ricordo, ecco spiegato il motivo per cui non poteva mancare Casa Artusi al Lonely Planet Ulissefest, il festival dedicato al viaggio in programma a Rimini dall'8 al 10 giugno.

Pellegrino Artusi sarà, infatti, l'indiscusso protagonista dell'appuntamento in programma domenica 10 giugno alle ore 10.00 al Teatro degli Atti dall'emblematico titolo "In viaggio con

Artusi". In occasione dell'anteprima del volume "Otto brevi lezioni per capire la cucina italiana" (edito EDT), a rievocare il padre della cucina italiana saranno Marco Malvaldi, che del gastronomo forlímpopolese aveva esaltato le doti da investigatore in un noir colto e divertente: "Odore di chiuso", Luca Iaccarino, editor del volume, e Giordano Conti, presidente di Casa Artusi. E visto che dalle parole al piatto il passo è breve, ad arricchire l'incontro una gustosa dimostrazione di sfoglia fatta a mano con una rappresentante dell'Associazione delle Mariette.

CASA ARTUSI

L'appuntamento con "In viaggio con l'Artusi" si inserisce, all'interno del festival, in un ciclo di incontri che celebrano l'Emilia Romagna, dalla Motor Valley alla Gastronomia passando per i 14 cammini per Pellegrini che attraversano la nostra regione.

Non a caso Lonely Planet sulle mete di vacanza da non perdere per l'anno prossimo incorona, unica regione in Italia, proprio l'Emilia Romagna.

L'articolo [Casa Artusi protagonista all'Ulissefest di Rimini domenica 10 giugno](#) sembra essere il primo su [Emilia Romagna News 24](#).

Source: [Casa Artusi protagonista all'Ulissefest di Rimini domenica 10 giugno](#)



Abito drappeggiato in seta ...

Am. Lazzari Online IT

Questa voce è stata pubblicata in [notizie italia](#). Contrassegna il [permalink](#).

News World: [american news](#) | [canada](#) | [bolivia](#) | [chile](#) | [colombia](#) | [cuba](#) | [argentina](#) | [venezuela](#) | [puerto rico](#) | [equador](#) | [guatemala](#) | [guyana](#) | [mexico](#) | [nicaraguenses](#) | [paraguaias](#) | [peru](#) | [uruguay](#) | [brasil](#) | [nouvelles france](#) | [holland](#) | [lietuva](#) | [africa](#) | [belges](#) | [czech](#) | [polski](#) | [Bulgaria](#) | [latest uk news](#) |

Rimini: L'APT all'UlisseFest con quattro appuntamenti

08 Giu 2018 / Redazione

Appuntamenti



L'Emilia Romagna sarà protagonista all'interno dell'UlisseFest con **BlogVile**, il suo progetto di punta in termini di promozione turistica digitale mirata ai mercati internazionali, e le sue grandi eccellenze regionali. Quattro gli appuntamenti in programma nell'ambito della edizione Riminese di Lonely Planet UlisseFest (Ulissefest.it). Sabato 9 (ore 18, Teatro degli Atti) Apt Servizi sarà protagonista, insieme al Patronato del Turismo Costa Brava e Pirenei, per illustrare l'originale esperienza di viaggio di cinque top travel blogger e un video-maker alla scoperta delle rispettive eccellenze gastronomiche, uniche e non replicabili, tra similitudini e diversità. Un modello di promozione inedito e innovativo indirizzato a target turistici precisi – famiglie, foodies e turisti attivi – che è valso alle due destinazioni il primo premio ai World Travel Awards 2016. A **“Viaggio #inEmiliaRomagna e #inCostaBrava con travel blogger e influencer internazionali”** parteciperanno i blogger Keith Jenkins e Rachelle Lucas, e Jaume Marin, Direttore Marketing della Costa Brava. Turismo slow al centro domenica 10, (12.30, Cinema Fulgor) con **“L'Italia dei Cammini. Esperienze, passeggiate e racconti nella penisola”**. Interverranno Maria Clara Restivo, scrittrice e camminatrice, e i camminatori Flavio Foietta della Via Romea Germanica. Franco Boarelli del Cammino di San Francesco e Stefano Lorenzi della Via degli Dei. L'Emilia Romagna, prima regione d'Italia con i suoi quattordici cammini da fare sulle orme dei pellegrini e dei viandanti, lancerà nell'ambito del panel gli imminenti appuntamenti con il social trekking, quattro giornate di cammino e fotografia in compagnia delle guide AIGAE, delle Associazioni dei Cammini e della community regionale Igers. La partecipazione è gratuita previa iscrizione sul sito www.cammini.emiliaromagna.it. Anche Motor Valley ed enogastronomia tipica, infine, accattivanti temi dei racconti di viaggio in Emilia Romagna durante l'UlisseFest: sabato 9 giugno, ore 17, al Teatro degli Atti, in programma l'incontro **“Il piacere di guidare nel vento. Viaggi e motori, storie di avventurose ricognizioni in moto, ape e bicicletta”**, con Emerson Gattafoni, documentarista e motociclista, Paolo Brovelli, scrittore e

viaggiatore, e i travel blogger Veronica Rizzoli e Leonardo Corradini. Modera Jonathan Ferramola), mentre domenica 10 (ore 10, Teatro degli Atti) c'è **"In Viaggio con Artusi"** alla presenza di Marco Malvaldi, scrittore che ha fatto di Artusi il protagonista del suo giallo *Odore di chiuso*, Luca Iaccarino, editor del volume, e il presidente di Casa Artusi, Giordano Conti.



Comunicati Stampa

L'Emilia Romagna e BlogVille protagonisti all'UlisseFest - La Festa del Viaggio

Le eccellenze turistiche e i modelli di promozione dell'Emilia Romagna sotto ai riflettori di Lonely Planet UlisseFest -- Cibo, turismo slow e motori, al centro degli itinerari travel regionali, diventano racconti nell'ambito della Festa del Viaggio -- Quattro gli appuntamenti in calendario a Rimini tra sabato 9 e domenica 10 Giugno -- Top travel blogger, influencers internazionali, camminatori, motociclisti e scrittori condividono le proprie travel experiences durante la Festa del Viaggio

Bologna, 08/06/2018 (informazione.it - comunicati stampa) L'Emilia Romagna sarà protagonista all'interno dell'UlisseFest con BlogVille, il suo progetto di punta in termini di promozione turistica digitale mirata ai mercati internazionali, e le sue grandi eccellenze regionali. Quattro gli appuntamenti in programma nell'ambito della edizione Riminese di Lonely Planet UlisseFest (Ulissefest.it). Sabato 9 (ore 18, Teatro degli Atti) Apt Servizi sarà protagonista, insieme al Patronato del Turismo Costa Brava e Pirenei, per illustrare l'originale esperienza di viaggio di cinque top travel blogger e un video-maker alla scoperta delle rispettive eccellenze gastronomiche, uniche e non replicabili, tra similitudini e diversità. Un modello di promozione inedito e innovativo indirizzato a target turistici precisi - famiglie, foodies e turisti attivi - che è valso alle due destinazioni il primo premio ai World Travel Awards 2016. A "Viaggio #inEmiliaRomagna e #inCostaBrava con travel blogger e influencer internazionali" parteciperanno i blogger Keith Jenkins e Rachelle Lucas, e Jaume Marin, Direttore Marketing della Costa Brava. Turismo slow al centro domenica 10, (12.30, Cinema Fulgor) con "L'Italia dei Cammini. Esperienze, passeggiate e racconti nella penisola". Interverranno Maria Clara Restivo, scrittrice e camminatrice, e i camminatori Flavio Foietta della Via Romea Germanica. Franco Boarelli del Cammino di San Francesco e Stefano Lorenzi della Via degli Dei. L'Emilia Romagna, prima regione d'Italia con i suoi quattordici cammini da fare sulle orme dei pellegrini e dei viandanti, lancerà nell'ambito del panel gli imminenti appuntamenti con il social trekking, quattro giornate di cammino e fotografia in compagnia delle guide AIGAE, delle Associazioni dei Cammini e della community regionale Igers. La partecipazione è gratuita previa iscrizione sul sito www.cammini.emiliaromagna.it. Anche Motor Valley ed enogastronomia tipica, infine, accattivanti temi dei racconti di viaggio in Emilia Romagna durante l'UlisseFest: sabato 9 giugno, ore 17, al Teatro degli Atti, in programma l'incontro "Il piacere di guidare nel vento. Viaggi e motori, storie di avventurose ricognizioni in moto, ape e bicicletta", con Emerson Gattafoni, documentarista e motociclista, Paolo Brovelli, scrittore e viaggiatore, e i travel blogger Veronica Rizzoli e Leonardo Corradini. Modera Jonathan Ferramola), mentre domenica 10 (ore 10, Teatro degli Atti) c'è "In Viaggio con Artusi" alla presenza di Marco Malvaldi, scrittore che ha fatto di Artusi il protagonista del suo giallo *Odore di chiuso*, Luca Iaccarino, editor del volume, e il presidente di Casa Artusi, Giordano Conti.

Ufficio Stampa APT Servizi tel. 0541-430190 - www.aptservizi.com

Ufficio Stampa

Ufficio Stampa
Apt Servizi
piazzale Fellini, 3
47900 Rimini Italia
stampa@aptservizi.com
0541-430190



Progetto Italia-Croazia KEYQ+ Inaugurato il punto informativo in Casa Artusi

Forlimpopoli (8 agosto 2018) – Inaugurato l'Info Point del progetto Europeo Italia-Croazia KeyQ+. Il "battesimo" è avvenuto nella prima Notte del Cibo Italiano che ha omaggiato in tutta la Penisola la figura di Pellegrino Artusi. Una data tutt'altro che casuale quella dell'inaugurazione, visto che la finalità dell'Info Point (in via Costa a Forlimpopoli) è la promozione dei prodotti locali e delle ricette identitarie attraverso eventi enogastronomici e culturali, con particolare riferimento ai prodotti tipici della costa Adriatica, Italia e Croazia. In questa direzione, infatti, saranno proposti dei nuovi percorsi e pacchetti turistici per la promozione dei rispettivi territori.

Alla cerimonia di inaugurazione erano presenti gli stakeholder del progetto: l'Università di Bologna poli di Forlì e Cesena, Serinar, Unioncamere Emilia-Romagna, Regione Emilia-Romagna, enti di formazione e associazioni di categoria del territorio e, naturalmente, amministrazioni locali.

Dopo l'intervento del partner di progetto Scuola Centrale Formazione, nella persona di Lorenza Sassi, lo chef Paolo Teverini, vicepresidente dell'Associazione Cheftochef emiliaromagnacuochi, ha realizzato uno show cooking, introdotto da Carla Brigliadori responsabile della scuola di cucina. Si sono svolti laboratori di gelato a cura di Gelato Museum Carpigiani, dedicati ai bambini, con l'utilizzo di frutta fresca di stagione per la preparazione della ricetta "tutti i frutti n. 765".

A tagliare il nastro il vicesindaco di Forlimpopoli, Milena Garavini, e la vicepresidente di Casa Artusi Laila Tentoni.

Capofila del progetto è Azrri (Agenzia di sviluppo rurale della Regione Istria (Croazia), e i partner Scuola Centrale Formazione (Ve), Civiform e Comune di Cividale del Friuli (Ud), Slow Friuli Venezia Giulia (Ud), Pola (Croazia), Mercato di Pola (Croazia), Ente Turismo di Lussinpiccolo (Croazia).

Forlimpopoli, agosto 2018

*Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
tel. 3471567681*



Italia e Croazia Progetto europeo per i prodotti tipici

Inaugurato un Info point
in via Costa per
valorizzare le ricchezze
della costa Adriatica

FORLIMPOPOLI

Inaugurato l'Info Point del progetto europeo "Italia-Croazia KeyQ+ ". Il "battesimo" è avvenuto nella prima "Notte del cibo italiano" che ha omaggiato in tutta la Penisola la figura di Pellegrino Artusi. Una data tutt'altro che casuale quella dell'inaugurazione, visto che la finalità dell'Info Point (in via Costa a Forlimpopoli) è la promozione dei prodotti locali e delle ricette identitarie attraverso eventi enogastronomici e culturali, con particolare riferimento ai prodotti tipici della costa Adriatica, Italia e Croazia. In questa direzione, infatti, saranno proposti dei nuovi percorsi e pacchetti turistici per la promozione dei rispettivi territori.

Alla cerimonia di inaugurazione erano presenti gli stakeholder del progetto: l'Università di Bologna poli di Forlì e Cesena, Serinar, Unioncamere Emilia-Romagna, Regione Emilia-Romagna,

enti di formazione e associazioni di categoria del territorio e, naturalmente, amministrazioni locali. Dopo l'intervento del partner di progetto Scuola

centrale formazione, nella persona di Lorenza Sassi, lo chef Paolo Teverini, vicepresidente dell'Associazione Cheftochef emiliaromagnacuochi, ha realizzato uno show cooking, introdotto da Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina. Sisonosvolti laboratori di gelato a cura di Gelato Museum Carpigiani, dedicati ai bambini, con l'utilizzo di frutta fresca di stagione per la preparazione della ricetta "tutti i frutti n. 765".

A tagliare il nastro il vicesindaco di Forlimpopoli, Milena Garavini, e la vicepresidente di Casa Artusi Laila Tentoni. Capofila del progetto è Azrri, Agenzia di sviluppo rurale della Regione Istria (Croazia), e i partner Scuola Centrale Formazione (Venezia), Civiform e Comune di Cividale del Friuli (Udine), Slow Friuli Venezia Giulia (Udine), Pola (Croazia), Mercato di Pola (Croazia), Ente Turismo di Lussinpiccolo (Croazia).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



► 10 agosto 2018 - Edizione Forlì e Cesena



Il taglio del nastro del punto informativo di Forlimpopoli

**FORLIMPOPOLI**

Italia e Croazia ancora più vicine: nasce l'info point

È STATO inaugurato a Forlimpopoli il punto informazioni del progetto europeo Italia-Croazia KeyQ+. Il 'battesimo' è avvenuto lo scorso 4 agosto durante la prima Notte del Cibo Italiano. La finalità dell'Info Point, situato in via Costa, è proprio la promozione dei prodotti locali e delle ricette identitarie attraverso eventi enogastronomici e culturali, con particolare riferimento ai prodotti tipici della costa Adriatica fra Italia e Croazia. In questa direzione, infatti, saranno proposti dei nuovi percorsi e pacchetti turistici per la promozione dei rispettivi territori. Alla cerimonia di inaugurazione erano presenti i promotori del progetto: l'Università di Bologna poli di Forlì e Cesena, Serinar, Unioncamere Emilia-Romagna, Regione Emilia-Romagna, enti di formazione e associazioni di categoria del territorio e, naturalmente, amministrazioni locali. Ad accompagnare l'inaugurazione, lo chef Paolo Teverini ha realizzato uno show cooking. A tagliare il nastro il vicesindaco di Forlimpopoli, Milena Garavini, e la vicepresidente di Casa Artusi, Laila Tentoni.





[Home](#) > [Flash News](#) > Progetto Italia-Croazia KEYQ+

AGROALIMENTARE

FLASH NEWS

FONDI EUROPEI

FORMAZIONE

PROGETTI

Progetto Italia-Croazia KEYQ+

Scritto da [Redazione Econerre](#) il 9 agosto 2018.



Inaugurato a **Casa Artusi** a Forlimpopoli l'Info Point del progetto Europeo **Italia-Croazia KeyQ+**. Il "battesimo" è avvenuto nella prima Notte del Cibo Italiano che ha omaggiato in tutto il Paese la figura di Pellegrino Artusi. Una data tutt'altro che casuale quella dell'inaugurazione, visto che la finalità dell'Info Point (in via Costa a Forlimpopoli) è la promozione dei prodotti locali e delle ricette identitarie attraverso eventi enogastronomici e culturali, con particolare riferimento ai prodotti tipici della costa Adriatica, Italia e Croazia. In questa direzione, infatti, saranno proposti dei nuovi percorsi e pacchetti turistici per la promozione dei rispettivi territori.

Alla cerimonia di inaugurazione erano presenti gli stakeholder del progetto: l'Università di Bologna poli di Forlì e Cesena, Serinar, **Unioncamere Emilia-Romagna**, Regione Emilia-Romagna, enti di formazione e associazioni di categoria del territorio e, naturalmente, amministrazioni locali.

Dopo l'intervento del partner di progetto Scuola Centrale Formazione, nella persona di Lorenza Sassi, lo chef Paolo Teverini, vicepresidente dell'Associazione Cheftochef emiliaromagnacuochi, ha realizzato uno show cooking, introdotto da Carla Briigliadori responsabile della scuola di cucina.

Si sono svolti laboratori di gelato a cura di Gelato Museum Carpigiani, dedicati ai bambini, con l'utilizzo di frutta fresca di stagione per la preparazione della ricetta "tutti i frutti n. 765".

A tagliare il nastro il vicesindaco di Forlimpopoli, Milena Garavini, e la vicepresidente di Casa Artusi, Laila Tentoni.

Capofila del progetto è Azrri (Agenzia di sviluppo rurale della Regione Istria (Croazia), e i partner Scuola Centrale Formazione (Ve), Civiform e Comune di Cividale del Friuli (Ud), Slow Friuli Venezia Giulia (Ud), Pola (Croazia), Mercato di Pola (Croazia), Ente Turismo di Lussinpiccolo (Croazia).

Nella foto inaugurazione (da sx): vice sindaco Forlimpopoli, Milena Garavini, assessore Forlimpopoli, Adriano Bonetti, Assessorato Agricoltura ER, Mario Montanari, SCF, Lorenza Sassi, consigliere ER Paolo Zoffoli, vice presidente Casa Artusi, Laila Tentoni, presidente Serinar e Unioncamere Emilia-Romagna Alberto Zambianchi, presidente Orogel, Bruno Piraccini, presidente Confartigianato Forlì-Cesena, Luca Morigi.

Condividi l'articolo sui social

Progetto Italia-Croazia: inaugurato il punto informativo a Casa Artusi

Inaugurato l' Info Point del progetto Europeo Italia-Croazia KeyQ+. Il "battesimo" è avvenuto nella prima Notte del Cibo Italiano che ha omaggiato in tutta la Penisola la figura di Pellegrino Artusi. Una data tutt' altro che casuale quella dell' inaugurazione, visto che la finalità dell' Info Point (in via Costa a Forlimpopoli) è la promozione dei prodotti locali e delle ricette identitarie attraverso eventi enogastronomici e culturali, con particolare riferimento ai prodotti tipici della costa Adriatica, Italia e Croazia. In questa direzione, infatti, saranno proposti dei nuovi percorsi e pacchetti turistici per la promozione dei rispettivi territori. Alla cerimonia di inaugurazione erano presenti gli stakeholder del progetto: l' Università di Bologna poli di Forlì e Cesena, Serinar, Unioncamere Emilia-Romagna, Regione Emilia-Romagna, enti di formazione e associazioni di categoria del territorio e, naturalmente, amministrazioni locali. Dopo l' intervento del partner di progetto Scuola Centrale Formazione, nella persona di Lorenza Sassi, lo chef Paolo Teverini, vicepresidente dell' Associazione Cheftochef emiliaromagnacuochi, ha realizzato uno show cooking, introdotto da Carla Brigliadori responsabile della scuola di cucina. Si sono svolti laboratori di gelato a cura di Gelato Museum Carpigiani, dedicati ai bambini, con l' utilizzo di frutta fresca di stagione per la preparazione della ricetta "tutti i frutti n. 765". A tagliare il nastro il vicesindaco di Forlimpopoli, Milena Garavini, e la vicepresidente di Casa Artusi Laila Tentoni. Capofila del progetto è Azrri (Agenzia di sviluppo rurale della Regione Istria (Croazia), e i partner Scuola Centrale Formazione (Ve), Civiform e Comune di Cividale del Friuli (Ud), Slow Friuli Venezia Giulia (Ud), Pola (Croazia), Mercato di Pola (Croazia), Ente Turismo di Lussinpiccolo (Croazia).



FORLÌTODAY Sezioni **Attualità**

Progetto Italia-Croazia: inaugurato il punto informativo a Casa Artusi

A tagliare il nastro il vicesindaco di Forlimpopoli, Milena Garavini, e la vicepresidente di Casa Artusi Laila Tentoni.

Redazione 14 agosto 2018 11:20

1 più brevis di oggi

- 1 Da dicembre indò alla terra. Capricorno Posteggi Lino e Agostino
- 2 Progetto Italo-Croatico: inaugurato il punto informativo a Casa Artusi

Inaugurato l' Info Point del progetto Europeo Italia-Croazia KeyQ+. Il "battesimo" è avvenuto nella prima Notte del Cibo Italiano che ha omaggiato in tutta la Penisola la figura di Pellegrino Artusi. Una data tutt' altro che casuale quella dell' inaugurazione, visto che la finalità dell' Info Point (in via Costa a Forlimpopoli) è la promozione dei prodotti locali e delle ricette identitarie attraverso eventi enogastronomici e culturali, con particolare riferimento ai prodotti tipici della costa Adriatica, Italia e Croazia. In questa direzione, infatti, saranno proposti dei nuovi percorsi e pacchetti turistici per la promozione dei rispettivi territori.

Alla cerimonia di inaugurazione erano presenti gli stakeholder del progetto: l' Università di Bologna poli di Forlì e Cesena, Serinar, Unioncamere Emilia-

» **FORLIMPOPOLI - 08/08/2018**

Progetto Italia-Croazia KEYQ+, inaugurato il punto informativo in Casa Artusi

Inaugurato l'Info Point del progetto Europeo Italia-Croazia KeyQ+. Il "battesimo" è avvenuto nella prima Notte del Cibo Italiano che ha omaggiato in tutta la Penisola la figura di Pellegrino Artusi. Una data tutt'altro che casuale quella dell'inaugurazione, visto che la finalità dell'Info Point (in via Costa a Forlimpopoli) è la promozione dei prodotti locali e delle ricette identitarie attraverso eventi enogastronomici e culturali, con particolare riferimento ai prodotti tipici della costa Adriatica, Italia e Croazia. In questa direzione, infatti, saranno proposti dei nuovi percorsi e pacchetti turistici per la promozione dei rispettivi territori.

Alla cerimonia di inaugurazione erano presenti gli stakeholder del progetto: l'Università di Bologna poli di Forlì e Cesena, Serinar, Unioncamere Emilia-Romagna, Regione Emilia-Romagna, enti di formazione e associazioni di categoria del territorio e, naturalmente, amministrazioni locali.

Dopo l'intervento del partner di progetto Scuola Centrale Formazione, nella persona di Lorenza Sassi, lo chef Paolo Teverini, vicepresidente dell'Associazione Cheftochef emiliaromagnacuochi, ha realizzato uno show cooking, introdotto da Carla Brigliadori responsabile della scuola di cucina. Si sono svolti laboratori di gelato a cura di Gelato Museum Carpigiani, dedicati ai bambini, con l'utilizzo di frutta fresca di stagione per la preparazione della ricetta "tutti i frutti n. 765".

A tagliare il nastro il vicesindaco di Forlimpopoli, Milena Garavini, e la vicepresidente di Casa Artusi Laila Tentoni.

Capofila del progetto è Azrri (Agenzia di sviluppo rurale della Regione Istria (Croazia), e i partner Scuola Centrale Formazione (Ve), Civiform e Comune di Cividale del Friuli (Ud), Slow Friuli Venezia Giulia (Ud), Pola (Croazia), Mercato di Pola (Croazia), Ente Turismo di Lussinpiccolo (Croazia).

**GET
YOUR
GUIDE**

Vivi un'esperienza indimenticabile! Prenota i biglietti rapidi online e senza stress.



Il presente sito è stato realizzato anche mediante il contributo finanziario del Ministero per i beni e le attività culturali e Banca BPER:

Nome testata: PiùNotizie - l'informazione in provincia di Ravenna
Iscrizione Registro Stampa - Tribunale di Ravenna al N°1424 del 19/01/2016
Direttore Responsabile: Salvatore Sangermano
Editore: Edizioni Moderna Soc.Coop., Via Classicana 313, 48124 Ravenna
C.F. e P. I.V.A.: 02464670393
e-mail: redazione@piunotizie.it

San Mauro Pascoli (Fc), "processo" alla Romagna delle 5 Marce su Roma: confronto Balzani-Folli

0 Likes Comments Disabled Print Tags cultura processo a San Mauro Pascoli Sammauroindustria storia (Sesto Potere) - San Mauro Pascoli (Fc) - 7 agosto 2018 - La Romagna sarà stata pure " solatia dolce paese " come l' ha decantata il grande Giovanni Pascoli, tra i primi a nobilitarla nel panorama nazionale. Quella stessa Romagna però non ha mai nascosto una sua sete di potere. Una voglia di conquistare Roma ed entrare nella mitica "stanza dei bottoni", come disse Pietro Nenni. È come un fil rouge che ha attraversato i secoli, dall' antichità romana al Risorgimento, sino al fascismo: personaggi, luoghi e ideali diversi. Stesso anelito di salire sullo scranno più alto, quello del comando. processo a s.mauro È un terreno poco battuto, persino dalla storia. Portato d' attualità dal tradizionale processo del 10 agosto a San Mauro Pascoli . Lo organizza come sempre Sammauroindustria , l' associazione pubblico-privato che da 18 anni mette alla sbarra fatti e personaggi della Romagna e oltre, che hanno lasciato una impronta indelebile nel corso dei decenni. Come nel caso dello speciale "imputato" edizione 2018: " La Romagna delle cinque marce su Roma ". A guidare l' accusa sarà lo storico dell' Università di Bologna, Roberto Balzani . Alla difesa Stefano Folli , editorialista di Repubblica ed ex direttore del Corriere della Sera. In qualità di testimoni , per un inquadramento storico dei fatti, altri due docenti dell' Alma Mater bolognese: lo storico dell' Antichità Giovanni Brizzi e lo storico dell' età contemporanea Fulvio Cammarano . Presidente del Tribunale Gianfranco Miro Gori , fondatore del Processo, Presidente di Sammauroindustria. Lo scenario dell' evento è sempre la Torre di pascoliana memoria a San Mauro Pascoli , luogo dal forte carico simbolico: amministrata da Ruggero Pascoli, padre di Giovanni Pascoli, ucciso da ignoti proprio il 10 agosto del 1867. Il verdetto del Processo viene emesso dal pubblico presente munito di paletta. L' organizzazione è di Sammauroindustria . La Romagna delle cinque marce su Roma Sono cinque le volte che la Romagna ha cercato di salire sul gradino più alto della storia. Ecco chi sono stati i protagonisti di quelle vicende. Il primo è stato Brenno , condottiero gallo, ricordato per il sacco di Roma nel 390 avanti Cristo. A capo di un popolo migrante, raggiunse quella che veniva chiamata la Gallia Cisalpina, la regione dei Senoni (l' attuale Romagna e Marche). Dopo l' uccisione di un capo Senone da parte dei romani, Brenno con il suo esercito cercò di conquistare Roma, respinto dal condottiero Furio Camillo, come sostiene lo storico romano Tito Livio. Più celebre la vicenda della seconda marcia, quella di Giulio Cesare , con il celebre Alea icta est pronunciato nel 49 a.c. prima di



NEWS DI APERTURA mult ▶ L'area: Processo Pascoli a giugno 2018 (Foto: Casartusi) ▶ +226. Feedback



San Mauro Pascoli (Fc), "processo" alla Romagna delle 5 Marce su Roma: confronto Balzani-Folli

Cinzia Pilaresi - San Mauro Pascoli (Fc) - 7 agosto 2018 - La Romagna sarà stata pure "solatia dolce paese" come l'ha decantato il grande Giovanni Pascoli. Tra i primi a nobilitarla nel panorama nazionale. Quella stessa Romagna però non ha mai nascosto una sua sete di potere. Una voglia di conquistare Roma ed entrare nella mitica "stanza dei bottoni", come disse Pietro Nenni. È come un fil rouge che ha attraversato i secoli, dall'antichità romana al Risorgimento, sino al fascismo: personaggi, luoghi e ideali diversi. Stesso anelito di salire sullo scranno più alto, quello del comando.



È un terreno poco battuto, persino dalla storia. Portato d'attualità dal tradizionale processo del 10 agosto a San Mauro Pascoli. Lo organizza come sempre Sammauroindustria.

MCOLONNA

10 AGOSTO

10 AGOSTO

10 AGOSTO

10 AGOSTO

10 AGOSTO

10 AGOSTO

10 AGOSTO

10 AGOSTO

10 AGOSTO

10 AGOSTO

attraversare il fiume Rubicone, in Romagna. Da lì la sua conquista del potere sino a fregiarsi del titolo di imperatore. processo s.mauro locandina La terza marcia è guidata dal generale Giuseppe Sercognani . Romagnolo d' origine (nato a Faenza nel 1780), dopo i moti risorgimentali del 1830-31 prese San Leo e Ancona, poi marciò su Roma alla testa di 2.500 volontari. Fu respinto a Rieti dalle truppe pontificie. La quarta marcia ha visto protagonista Giuseppe Garibaldi . Anche questa vicenda storica è nota. Siamo nel 1867, Garibaldi cerca di conquistare Roma, capitale dello Stato Pontificio. All' impresa si associano centinaia di fedeli garibaldini della Romagna, l' impresa si conclude a Mentana dopo lo scontro con l' esercito papalino coadiuvato da quello francese. L' ultima marcia è una delle più celebri, quella di Benito Mussolini, romagnolo di Predappio. Il 28 ottobre 1922 circa 25mila camice nere si mettono in marcia su Roma per la conquista del potere. L' impresa andrà a buon fine grazie alla complicità del Re, aprendo il ventennio di dittatura del fascismo. Un po' di storia del Processo del 10 agosto Promosso da Sammauroindustria, il Processo è nato nel 2001 dall' idea di riaprire il caso sull' omicidio del padre del Poeta, Ruggero Pascoli, assassinato in un agguato il 10 agosto del 1867. Da quella prima intuizione si sono susseguiti, il 10 agosto di ogni anno, altri Processi su personaggi che hanno fatto la storia della Romagna (e non solo): il Passatore di Romagna (2002), La cucina romagnola (2003), Mussolini (2004), Mazzini (2005), Secondo Casadei (2006), Garibaldi (2007), Togliatti (2008), Badoglio (2009), il Romagnolo (2010), Cavour (2011), Processo d' Appello Pascoli (2012), Rubicone (2013), Pellegrino Artusi (2014), Il '68 (2015), Giulio Cesare (2016), Rivoluzione Russa (2017). Il Processo a San Mauro Pascoli unisce la scientificità dell' argomentazione alla spettacolarità dell' evento, e proprio per il suo originale carattere di public history è stato al centro di studio di alcuni atenei italiani, tra cui il volume di Maurizio Ridolfi " Verso la public history. Fare e raccontare la storia nel tempo presente " (Pacini editore, 2017). I protagonisti del Processo Roberto Balzani : insegna Storia contemporanea all' Università di Bologna. E' stato preside della Facoltà di Conservazione dei Beni culturali, sindaco di Forlì dal 2009 al 2014, quindi - tornato agli studi e all' insegnamento - presidente del Sistema Museale d' Ateneo (2015) e responsabile dell' Archivio Storico dell' Università. Dal 2017 presiede l' Istituto Beni artistici, culturali e naturali della Regione Emilia-Romagna. Si occupa di storia del Risorgimento, delle amministrazioni pubbliche, del patrimonio culturale e del regionalismo italiano. Alla Romagna ha dedicato un saggio, pubblicato dal Mulino nel 2001 (La Romagna) e, più recentemente, con Giancarlo Mazza, un affresco storico (Amarcord Romagna , Minerva Edizioni, 2016). Ai "processi" della Torre ha collaborato in vario mondo fin dalla prima edizione (2001). Giovanni Brizzi : professore Almae Matris all' Università di Bologna. Ha insegnato alle Università di Sassari e Udine; e alla Sorbona (Paris IV). E' Officier nell' Ordine delle Palmes Académiques. Ha tenuto corsi in altre Università, soprattutto francesi (di recente a Paris XIII). E' socio ordinario dell' Accademia delle Scienze dell' Istituto di Bologna. E' direttore della "Rivista Storica dell' Antichità" e della "Rivista di Studi Militari". Il suo Annibale. Come un' autobiografia (Milano 1994) è stato premiato, nel 1999, dall' Accademia Nazionale dei Lincei. Alcune sue opere sono tradotte in più lingue. Collabora con alcuni quotidiani (part. il Corriere della Sera). Tra i volumi più recenti: Scipione e Annibale. La guerra per salvare Roma , Laterza Roma-Bari 2007; Il guerriero, l' oplita, il legionario. Gli eserciti del mondo classico , Bologna 2008 (Nuova edizione, aggiornata ed ampliata); Rome et l' Occident. Îles de la Méditerranée occidentale, Péninsule ibérique, Gaule, Germanie, Alpes, Bretagne (Ile siècle av.J.-C.-Ile siècle ap.J.-C.), Paris, Armand Colin, 2010 (con J.-P. Martin); Roma. Potere e identità dalle origini alla nascita dell' impero cristiano , Pàtron Editore, Bologna 2012; Annibale , Il Mulino, Bologna 2014; 70 d.C. La conquista di Gerusalemme , Laterza, Roma-Bari 2015; Canne. La sconfitta che fece vincere Roma , Il Mulino, Bologna 2016; Ribelli contro Roma. Gli schiavi, Spartaco, l' altra Italia , Il Mulino, Bologna 2017, Fulvio Cammarano : Professore di Storia Contemporanea presso l' Università di Bologna. Ha studiato ad Oxford (1985-86) e insegnato storia italiana e britannica all' Università di Passau (1998). E' stato direttore del Dipartimento di Politica, Istituzioni, Storia e presidente del Sistema Bibliotecario dell' Ateneo di Bologna. Ha diretto un progetto Prin sulla delegittimazione politica. Dirige le collane "Quaderni di Storia" e "Dentro la Storia" dell' editore Le Monnier-Mondadori. Attualmente è direttore del Master di giornalismo dell' Università di

Bologna. Dal 2015 è presidente della Sissco. Nei suoi lavori si è occupato di storia politica italiana e inglese, con particolare riferimento ai contesti costituzionali e culturali. Tra le sue pubblicazioni: " To Save England from Decline ". British Conservatism and the Challenge of Democracy , University Press of America, 2001; Storia dell' Italia liberale , Laterza, 2011; Delegitimization: A Useful Category for Political History , in "Ricerche di Storia Politica", 2017/Special Issue Stefano Folli . Laureato in Storia con Renzo De Felice, Stefano Folli ha cominciato a lavorare nei giornali nel lontano 1973. In una prima fase ha unito la passione per la professione all' interesse per la politica. Redattore della Voce Repubblicana , ha diretto questo giornale fra il 1981 e il 1989. In quegli anni ha anche fondato e diretto una rivista di politica estera: Occidente. È stato portavoce del governo guidato da Giovanni Spadolini (1981-89). L' ingresso al Corriere della Sera è del 1991 (direttore Ugo Stille). Nel quotidiano di via Solferino è stato caporedattore ed editorialista su temi politici e culturali. Ha legato il suo nome alla rubrica quotidiana "il Punto", tenuta fino alla nomina a direttore dello storico quotidiano, avvenuta nel 2003. Dall' inizio del 2005 è passato al Sole 24 Ore dove è rimasto quasi dieci anni riprendendo la sua rubrica di analisi politica pressoché quotidiana e collaborando alle pagine culturali. Dal novembre 2014 scrive come editorialista per Repubblica . Gianfranco Miro Gori . Detto Miro, in ricordo dello zio materno partigiano della 29ª Brigata Gap "Gastone Sozzi", è nato e cresciuto a San Mauro Pascoli, comune di cui è stato sindaco. Ha scritto testi poetici, letterari e saggistici, ma soprattutto si è occupato di cinema, sia sul versante della critica e della storia del cinema, sia su quello dell' organizzazione della cultura cinematografica. Ha ideato e diretto la cineteca di Rimini, organizzato festival (Riminicinema e Anteprema per il cinema indipendente), manifestazioni culturali in Italia e all' estero (tra le altre "Rimini et le cinéma" al Centre Pompidou), collaborato a opere collettive, quotidiani e riviste, e scritto un certo numero di saggi tra cui, tra i primi in Italia, un gruppo dedicato ai rapporti cinema e storia. I suoi ultimi libri sono: Le radici di Fellini romagnolo del mondo (Il Ponte Vecchio, 2016) e Il cinema nel fascismo (curatela con Carlo De Maria, Bradypus, 2017). Nel 2001 ha fondato il Processo del X agosto nella Torre.



L'Artusi in Canada

Protagonisti l'Associazione delle Mariette e Andrea Segrè del Comitato scientifico di Casa Artusi

*Forlimpopoli (11 agosto 2018) – Forlimpopoli-Toronto: uniti dalla liaison di Pellegrino Artusi. Non stupisca questo legame se si pensa che nella città canadese vivono oltre un milione di italiani. Tanti dei quali conservano copie del celebre manuale artusiano, portato in valigia da migliaia di connazionali, quando eravamo noi a salpare sulle navi per cercare fortuna all'estero. Come nel caso di **Luciana Berti**, insegnante in pensione, **nata a Forlimpopoli ed emigrata in Canada** all'età di 19 anni, dopo essersi sposata per procura perché il suo fidanzato, Angelo Battistini, era emigrato l'anno precedente. Ora i loro figli sono grandi e hanno due nipoti che crescono mangiando ricette artusiane preparate da nonna Luciana.*

Il nome di Luciana non stato citato a caso. Lei, insieme a tanti altri italiani, sono stati protagonisti in Canada di un ricco programma di eventi artusiani insieme ad Adrea Segrè Premio Artusi 2012 e componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi e Verdiana Gordini Presidente dell'Associazione delle Mariette. Il contesto è il progetto *"Un ricettario per amico. Come formare nuove generazioni di discendenti sulla cultura, le tradizioni e le eccellenze agro-alimentari della Regione Emilia-Romagna"*, messo in campo dal Comune di Forlimpopoli con la Consulta degli Emiliano Romagnoli nel mondo, il sostegno dell'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna, in collaborazione con Casa Artusi. Diversi gli eventi che si sono svolti a Toronto, con l'Associazione Amarcord emilianoromagnoli dell'Ontario presieduta da Corrado Olmi e l'Istituto Italiano di Cultura di Toronto diretto da Alessandro Ruggera: conferenze, dimostrazioni di ricette artusiane, degustazioni guidate.

A partire dalla conferenza di Andrea Segrè all'Istituto Italiano di Cultura di Toronto sul tema *"Pellegrino Artusi's world and contemporary food"*, davanti a una sala gremita.

Il giorno successivo sempre Segrè e Verdiana Gordini, grazie a Gianpietro Nagliati, sono stati ospiti del notiziario nazionale della Omni Television, la rete televisiva che va in onda in oltre 25 lingue. La Marietta ha dato dimostrazione della preparazione della pasta fresca fatta a mano, mito e rito dell'Emilia-Romagna, mentre Segrè ha risposto alle domande dei giornalisti su Pellegrino Artusi e le tradizioni del cibo italiano.

E ancora, incontro con Francesco Sorbara, membro del parlamento canadese e presidente del gruppo parlamentare Italia-Canada, e visita al Black Creek Pioneer Village, anche qui con dimostrazione della pasta fresca fatta a mano e assaggio delle tagliatelle preparate da due giovani chef in erba che hanno lavorato apprendendo l'arte della pasta fresca fatta a mano con la Marietta.

Il tour ha visto anche un collegamento con FICO Eatly World a Bologna: a Toronto il Prof Segrè e la collega accademica canadese Sarah Duni dell'Università di Guelph-Humber, hanno dialogato con il Presidente di Casa Artusi Giordano Conti ospite a FICO.

La collaborazione fra il Comune di Forlimpopoli, Casa Artusi e la Consulta degli emilianoromagnoli prosegue in autunno con eventi in Brasile e Argentina nell'ambito della terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel mondo che vede l'Artusi ed il suo ricettario sempre protagonisti

Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Alice Magnani)
tel. 0547 24284



Associazione Mariette e Andrea Segrè portano l'Artusi in Canada

In programma conferenze, dimostrazioni di ricette artusiane, degustazioni guidate

FORLIMPOPOLI

L'Associazione delle Mariette e Andrea Segrè, componente del Comitato scientifico di Casa Artusi portano la gastronomia artusiana in Canada e riscuotono grande successo. Non stupisca questo legame se si pensa che nella città canadese vivono oltre

eccellenze agro-alimentari della regione Emilia-Romagna", messo in campo dal Comune di Forlimpopoli con la Consulta degli Emiliano Romagnoli nel mondo. Diversi gli eventi che si sono svolti: conferenze, dimostrazioni di ricette artusiane, degustazioni guidate.

un milione di italiani. Come Luciana Berti, insegnante in pensione, nata a Forlimpopoli ed emigrata in Canada all'età di 19 anni, dopo essersi sposata per procura perché il suo fidanzato, Angelo Battistini, era emigrato l'anno precedente. Ora i loro figli sono grandi e hanno due nipoti che crescono mangiando ricette artusiane preparate da nonna Luciana. Il nome di Luciana non sta citato a caso. Lei, insieme a tanti altri italiani, sono stati protagonisti in Canada di un ricco programma di eventi artusiani insieme

ad Andrea Segrè, Premio Artusi 2012 e componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi, e Verdiana Gordini, presidente dell'Associazione delle Mariette. Il contesto è il progetto "Un ricettario per amico. Come formare nuove generazioni di discendenti sulla cultura, le tradizioni e le



Andrea Segrè e una Marietta in trasferta in Canada

Casa Artusi protagonista in Canada

FORLIMPOPOLI. Forlimpopoli-Toronto: uniti dalla liaison di Pellegrino Artusi. Non stupisca questo legame se si pensa che nella città canadese vivono oltre un milione di italiani. Tanti dei quali conservano copie del celebre manuale artusiano, portato in valigia da migliaia di connazionali, quando eravamo noi a salpare sulle navi per cercare fortuna all'estero. Come nel caso di Luciana Berti, insegnante in pensione, nata a Forlimpopoli ed emigrata in Canada all'età di 19 anni, dopo essersi sposata per procura perché il suo fidanzato, Angelo Battistini, era emigrato l'anno precedente. Ora i loro figli sono grandi e hanno due nipoti che crescono mangiando ricette artusiane preparate da nonna Luciana. Il nome di Luciana non stato citato a caso. Lei, insieme a tanti altri italiani, sono stati protagonisti in Canada di un ricco programma di eventi artusiani insieme ad Andrea Segrè Premio Artusi 2012 e componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi e Verdiana Gordini Presidente dell'Associazione delle Mariette. Il contesto è il progetto "Un ricettario per amico. Come formare nuove generazioni di discendenti sulla cultura, le tradizioni e le eccellenze agro-alimentari della Regione Emilia-Romagna", messo in campo dal Comune di Forlimpopoli con la Consulta degli Emiliano Romagnoli nel mondo, il sostegno dell'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna, in collaborazione con Casa Artusi. Diversi gli eventi che si sono svolti a Toronto, con l'Associazione Amarcord emilianoromagnoli dell'Ontario presieduta da Corrado Olmi e l'Istituto Italiano di Cultura di Toronto diretto da Alessandro Ruggera: conferenze, dimostrazioni di ricette artusiane, degustazioni guidate. Edicola digitale Sabato 11 Agosto Sfoglia edizione Corriere TV standard calcio Amichevole a reti bianche tra Forli e Rimini.

Forlimpopoli e Toronto uniti dalla liaison di Pellegrino Artusi

A partire dalla conferenza di Andrea Segrè all' Istituto Italiano di Cultura di Toronto sul tema "Pellegrino Artusi's world and contemporary food", davanti a una sala gremita.

Forlimpopoli-Toronto: uniti dalla liaison di Pellegrino Artusi. Non stupisca questo legame se si pensa che nella città canadese vivono oltre un milione di italiani. Tanti dei quali conservano copie del celebre manuale artusiano, portato in valigia da migliaia di connazionali, quando eravamo noi a salpare sulle navi per cercare fortuna all' estero. Come nel caso di Luciana Berti, insegnante in pensione, nata a Forlimpopoli ed emigrata in Canada all' età di 19 anni, dopo essersi sposata per procura perché il suo fidanzato, Angelo Battistini, era emigrato l' anno precedente. Ora i loro figli sono grandi e hanno due nipoti che crescono mangiando ricette artusiane preparate da nonna Luciana. Il nome di Luciana non stato citato a caso. Lei, insieme a tanti altri italiani, sono stati protagonisti in Canada di un ricco programma di eventi artusiani insieme ad Adrea Segrè Premio Artusi 2012 e componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi e Verdiana Gordini Presidente dell' Associazione delle Mariette. Il contesto è il progetto "Un ricettario per amico. Come formare nuove generazioni di discendenti sulla cultura, le tradizioni e le eccellenze agro-alimentari della Regione Emilia-Romagna", messo in campo dal

Comune di Forlimpopoli con la Consulta degli Emiliano Romagnoli nel mondo, il sostegno dell' Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna, in collaborazione con Casa Artusi. Diversi gli eventi che si sono svolti a Toronto, con l' Associazione Amarcord emilianoromagnoli dell' Ontario presieduta da Corrado Olmi e l' Istituto Italiano di Cultura di Toronto diretto da Alessandro Ruggera: conferenze, dimostrazioni di ricette artusiane, degustazioni guidate. A partire dalla conferenza di Andrea Segrè all' Istituto Italiano di Cultura di Toronto sul tema "Pellegrino Artusi's world and contemporary food", davanti a una sala gremita. Il giorno successivo sempre Segrè e Verdiana Gordini, grazie a Gianpietro Nagliati, sono stati ospiti del notiziario nazionale della Omni Television, la rete televisiva che va in onda in oltre 25 lingue. La Marietta ha dato dimostrazione della preparazione della pasta fresca fatta a mano, mito e rito dell' Emilia-Romagna, mentre Segrè ha risposto alle domande dei giornalisti su Pellegrino Artusi e le tradizioni del cibo italiano. E ancora, incontro con Francesco Sorbara, membro del parlamento canadese e presidente del gruppo parlamentare Italia-Canada, e visita al Black Creek Pioneer Village, anche qui con dimostrazione della pasta fresca fatta a mano e assaggio delle tagliatelle



Cronaca | Forlimpopoli

Forlimpopoli e Toronto uniti dalla liaison di Pellegrino Artusi

A partire dalla conferenza di Andrea Segrè all' Istituto Italiano di Cultura di Toronto sul tema "Pellegrino Artusi's world and contemporary food", davanti a una sala gremita.

Redazione
Lunedì 13 agosto 2018



Forlimpopoli Toronto: uniti dalla liaison di Pellegrino Artusi. Non stupisca questo legame se si pensa che nella città canadese vivono oltre un milione di italiani. Tanti dei quali conservano copie del celebre manuale artusiano, portato in valigia da migliaia di connazionali, quando eravamo noi a salpare sulle navi per cercare fortuna all' estero. Come nel caso di Luciana Berti, insegnante in pensione, nata a Forlimpopoli ed emigrata in Canada all' età di 19 anni, dopo essersi sposata per procura perché il suo fidanzato, Angelo Battistini, era emigrato l' anno precedente. Ora i loro figli sono grandi e hanno

I più letti di oggi

1. Schiatta ferale con la jesus nel felpetto: mi pare un ragazzo, bello uno forlivese
2. Incontro-terrore un apparimento, si segue la pista delitto
3. Subito dopo la "ramanzina", ecco dalla Capitale a campo un nuovo documento a taglio di via
4. Profilo dai due emigrati al romborg vicino alla chiesa, la profetia: "E la storia continua?"



preparate da due giovani chef in erba che hanno lavorato apprendendo l' arte della pasta fresca fatta a mano con la Marietta. Il tour ha visto anche un collegamento con FICO Eataly World a Bologna: a Toronto il Prof Segrè e la collega accademica canadese Sarah Duni dell' Università di Guelph-Humber, hanno dialogato con il Presidente di Casa Artusi Giordano Conti ospite a FICO. La collaborazione fra il Comune di Forlimpopoli, Casa Artusi e la Consulta degli emilianoromagnoli prosegue in autunno con eventi in Brasile e Argentina nell' ambito della terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel mondo che vede l' Artusi ed il suo ricettario sempre protagonisti.

Forlimpopoli-Toronto: uniti dalla liaison di Pellegrino Artusi

0 Likes Comments Disabled Print Tags canada Casa Artusi (Sesto Potere) - Forlimpopoli - 11 agosto 2018 - Non stupisca questo legame se si pensa che nella città canadese vivono oltre un milione di italiani. Tanti dei quali conservano copie del celebre manuale artusiano, portato in valigia da migliaia di connazionali, quando eravamo noi a salpare sulle navi per cercare fortuna all'estero. Come nel caso di Luciana Berti, insegnante in pensione, nata a Forlimpopoli ed emigrata in Canada all'età di 19 anni, dopo essersi sposata per procura perché il suo fidanzato, Angelo Battistini, era emigrato l'anno precedente. Ora i loro figli sono grandi e hanno due nipoti che crescono mangiando ricette artusiane preparate da nonna Luciana. casa artusi canada Il nome di Luciana non stato citato a caso. Lei, insieme a tanti altri italiani, sono stati protagonisti in Canada di un ricco programma di eventi artusiani insieme ad Adrea Segrè Premio Artusi 2012 e componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi e Verdiana Gordini Presidente dell'Associazione delle Mariette. Il contesto è il progetto "Un ricettario per amico. Come formare nuove generazioni di discendenti sulla cultura, le tradizioni e le eccellenze agro-alimentari della Regione Emilia-Romagna", messo in campo dal Comune di Forlimpopoli con la Consulta degli Emiliano Romagnoli nel mondo, il sostegno dell'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna, in collaborazione con Casa Artusi. Diversi gli eventi che si sono svolti a Toronto, con l'Associazione Amarcord emilianoromagnoli dell'Ontario presieduta da Corrado Olmi e l'Istituto Italiano di Cultura di Toronto diretto da Alessandro Ruggera: conferenze, dimostrazioni di ricette artusiane, degustazioni guidate. A partire dalla conferenza di Andrea Segrè all'Istituto Italiano di Cultura di Toronto sul tema "Pellegrino Artusi's world and contemporary food", davanti a una sala gremita. casa artusi a fico bologna Il giorno successivo sempre Segrè e Verdiana Gordini, grazie a Gianpietro Nagliati, sono stati ospiti del notiziario nazionale della Omni Television, la rete televisiva che va in onda in oltre 25 lingue. La Marietta ha dato dimostrazione della preparazione della pasta fresca fatta a mano, mito e rito dell'Emilia-Romagna, mentre Segrè ha risposto alle domande dei giornalisti su Pellegrino Artusi e le tradizioni del cibo italiano. E ancora, incontro con Francesco Sorbara, membro del parlamento canadese e presidente del gruppo parlamentare Italia-Canada, e visita al Black Creek Pioneer Village, anche qui con dimostrazione della pasta fresca fatta a mano e assaggio delle tagliatelle preparate da due giovani chef in erba che hanno lavorato apprendendo l'arte della pasta fresca fatta a mano con la

Forlimpopoli-Toronto: uniti dalla liaison di Pellegrino Artusi

di **RODOLFO** - 11 agosto 2018 - Non stupisca questo legame se si pensa che nella città canadese vivono oltre un milione di italiani. Tanti dei quali conservano copie del celebre manuale artusiano, portato in valigia da migliaia di connazionali, quando eravamo noi a salpare sulle navi per cercare fortuna all'estero. Come nel caso di Luciana Berti, insegnante in pensione, nata a Forlimpopoli ed emigrata in Canada all'età di 19 anni, dopo essersi sposata per procura perché il suo fidanzato, Angelo Battistini, era emigrato l'anno precedente. Ora i loro figli sono grandi e hanno due nipoti che crescono mangiando ricette artusiane preparate da nonna Luciana.

Il nome di Luciana non stato citato a caso. Lei, insieme a tanti altri italiani, sono stati protagonisti in Canada di un ricco programma di eventi artusiani insieme ad Adrea Segrè Premio Artusi 2012 e componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi e Verdiana Gordini Presidente dell'Associazione delle Mariette. Il contesto è il progetto "Un ricettario per amico. Come formare nuove generazioni di discendenti sulla cultura, le tradizioni e le eccellenze agro-alimentari della Regione Emilia-Romagna", messo in campo dal Comune di Forlimpopoli con la Consulta degli Emiliano Romagnoli nel mondo, il sostegno dell'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna, in collaborazione con Casa Artusi. Diversi gli eventi che si sono svolti a Toronto, con l'Associazione Amarcord emilianoromagnoli dell'Ontario presieduta da Corrado Olmi e l'Istituto Italiano di Cultura di Toronto diretto da Alessandro Ruggera: conferenze, dimostrazioni di ricette artusiane, degustazioni guidate. A partire dalla conferenza di Andrea Segrè all'Istituto Italiano di Cultura di Toronto sul tema "Pellegrino Artusi's world and contemporary food", davanti a una sala gremita. casa artusi a fico bologna Il giorno successivo sempre Segrè e Verdiana Gordini, grazie a Gianpietro Nagliati, sono stati ospiti del notiziario nazionale della Omni Television, la rete televisiva che va in onda in oltre 25 lingue. La Marietta ha dato dimostrazione della preparazione della pasta fresca fatta a mano, mito e rito dell'Emilia-Romagna, mentre Segrè ha risposto alle domande dei giornalisti su Pellegrino Artusi e le tradizioni del cibo italiano. E ancora, incontro con Francesco Sorbara, membro del parlamento canadese e presidente del gruppo parlamentare Italia-Canada, e visita al Black Creek Pioneer Village, anche qui con dimostrazione della pasta fresca fatta a mano e assaggio delle tagliatelle preparate da due giovani chef in erba che hanno lavorato apprendendo l'arte della pasta fresca fatta a mano con la

Marietta. Il tour ha visto anche un collegamento con FICO Eataly World a Bologna: a Toronto il Prof Segrè e la collega accademica canadese Sarah Duni dell' Università di Guelph-Humber, hanno dialogato con il Presidente di Casa Artusi Giordano Conti ospite a FICO. La collaborazione fra il Comune di Forlimpopoli, Casa Artusi e la Consulta degli emilianoromagnoli prosegue in autunno con eventi in Brasile e Argentina nell' ambito della terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel mondo che vede l' Artusi ed il suo ricettario sempre protagonisti.



Casa Artusi e Mariette alla Mostra del Cinema di Venezia per la presentazione del film "I Villani" di Don Pasta

Venezia (7 settembre 2018) – **Casa Artusi e le Mariette** non potevano non accompagnare **Daniele de Michele, alias Don Pasta**, il cui docufilm di esordio **"I Villani"**, è stato selezionato alla **Mostra del Cinema di Venezia**, nell'ambito delle **Giornate degli Autori**.

Donpasta, dj, economista, appassionato di gastronomia, definito dal *New York Times*, "uno dei più inventivi attivisti del cibo", è volto conosciuto a Forlimpopoli, avendo scelto nel suo percorso artistico/gastronomico proprio l'Artusi come padre putativo, aggiornandone il metodo e le riflessioni nel volume sulla cucina popolare *Artusi remix*.

Premio Marietta ad honorem 2015 per l'impegno profuso per sostenere la cucina popolare, ha tenuto a battesimo più di 10 anni fa la nascita dell'Associazione delle Mariette, nell'ambito del progetto Verso Casa Artusi.

A Venezia il rivoluzionario Don Pasta non si è accontentato della mera proiezione del docufilm ma ha costruito, con la sua brigata di "villani" (dj, cuochi, produttori, vignaioli, birraioli artigianali), una cena/spettacolo che è stata una vera e propria ricerca sul cibo. All'opera anche **le Mariette con la piadina**, poi una discussione con **lo storico dell'alimentazione Alberto Capatti del Comitato Scientifico di Casa Artusi** e il giornalista Paolo Cacciari.

A conclusione un Live-set di Don Pasta stesso, ad allietare il pubblico delle notti veneziane.

Il Film

Successo annunciato per un film che nasce come evoluzione naturale di *Artusi Remix*, il progetto che ha visto per diversi anni Don Pasta impegnato a raccogliere in giro per l'Italia le ricette delle nonne per salvaguardare la cucina popolare italiana avviatasi verso un inesorabile oblio.

Il film segue la giornata tipo di quattro eroi della terra, quattro storie che diventano l'archetipo di un'Italia che resiste: l'agricoltore siciliano di Alcamo e la sua conserva "illegale", i fratelli tarantini Galasso che alle due di notte partono per la pesca, la contadina e allevatrice trentina, che raccoglie le erbe selvatiche per venderle al mercato, e l'allevatore dell'Irpinia con la figlia ventenne con le sue capre e i suoi formaggi. Quattro personaggi che nel loro fare quotidiano rappresentano la sintesi delle infinite resistenze e reticenze ad adottare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo. Quattro personaggi con le loro famiglie per poter verificare se la cucina italiana sia ancora un patrimonio vivo, se il passaggio di informazioni tra generazioni esiste ancora, se la cucina italiana così come l'abbiamo ereditata si salverà o scomparirà.

L'evento è stato realizzato con il sostegno di Casa Artusi, della Regione Puglia e di Rai Cinema.

Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
tel. 0547 24284

**L'EVENTO** RED CARPET A VENEZIA PER IL 1° FILM DI DANIELE DE MICHELE 'I VILLANI

Mariette e Don Pasta al Festival del Cinema

CASA ARTUSI e le Mariette di Forlimpopoli hanno percorso il red carpet della Mostra del Cinema di Venezia per la presentazione del film 'I Villani' di Don Pasta. Le due icone della gastronomia forlimpopolese non potevano non accompagnare Daniele de Michele, alias Don Pasta, il cui docufilm di esordio 'I Villani', è stato selezionato alla Mostra del Cinema di Venezia, nell'ambito delle Giornate degli Autori. Don Pasta, dj, economista, appassionato di gastronomia, definito dal New York Times, «uno dei più inventivi attivisti del cibo», è volto conosciuto a Forlimpopoli, avendo scelto nel suo percorso artistico

gastronomico proprio l'Artusi come padre putativo, aggiornandone il metodo e le riflessioni nel volume sulla cucina popolare 'Artusi remix'. Premio Marietta ad honorem 2015 per l'impegno profuso per sostenere la cucina popolare, ha tenuto a battesimo più di 10 anni fa la nascita dell'associazione delle Mariette. A Venezia Don Pasta ha presentato il suo docufilm e costruito, con la sua brigata di 'villani' (dj, cuochi, produttori, vignaioli, birraioli artigianali), una cena/spettacolo. All'opera anche le Mariette con la piallina, poi una discussione con lo storico dell'alimentazione Alberto Capatti e il giornalista Paolo Cacciari. A conclusione un live-set di Don Pasta stesso.





Festivaletteratura L'Artusi di Lucarelli

Non solo libri ma
anche gastronomia.
Fino al 9 settembre a

Mantova c'è il Festivaletteratura con in
programma due cene letterarie. La prima è
dedicata alla cucina popolare: stasera alle 20
incontro a palazzo Castiglioni con

Costantino Cipolla e Pietro Segalini, curatori
di *L'Alta cucina popolare. Pro Loco e cultura
gastronomica della Lombardia Orientale*
(Franco Angeli). A seguire, alle 20.40, cena di
5 portate a Ca' degli Uberti. Domani, sempre
alle 20, palazzo Castiglioni, lo scrittore Carlo
Lucarelli, autore della prefazione al volume

Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi
(Edizioni del Loggione), racconterà in forma
di giallo 15 piatti del grande gastronomo.
Dopo di nuovo a Ca' degli Uberti per un
menu con ricette tratte da *La Scienza in
Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*. Ci sarà anche
il presidente di Casa Artusi Giordano Conti





Sono diverse le proposte pugliesi che approderanno nei prossimi giorni alla manifestazione guidata quest'anno proprio da un tarantino, Michele Riondino

Venezia, in Mostra la Puglia del cinema

Al Lido Mezzapesa, Rubini, Fragnelli, Don Pasta e il corto di Toma e D'Arpe

di Anita PRETI

Mostra internazionale d'arte cinematografica di Venezia, capitolo secondo. Tra i protagonisti, non ci sono solo i tarantini Michele Riondino e Antonella Cannarozzi, l'uno gran cerimoniere della 75esima edizione, l'altra costumista della miniserie "L'amica geniale" che Saverio Costanzo ha tratto dal libro di Elena Ferrante, ma anche una piccola pattuglia di salentini, di pugliesi allargando i confini della territorialità. Nessuno s'intende nel clamore del grande concorso ma questo non sminuisce il valore della presenza. Ciascuno invece con una proposta, un'idea, anche una provocazione visto come vanno le cose. E poiché come ha scandito, durante la cerimonia inaugurale, l'effervescente Guillermo del Toro, premio Oscar per "La forma dell'acqua", a Venezia di nuovo, un anno dopo aver presentato il suo film, in qualità di presidente della giuria, qui, in questa vetrina mondiale, su questa ribalta planetaria, quel che passa non è solo cinema (storie, immagini, dialoghi, movimento, suono), qui si tratta "d'-a-r-t-e" e lo ha ribadito subito dopo l'ineguagliabile Vanessa Redgrave scortata da un'emozionato Michele Riondino, per ritirare il Leone d'Oro alla carriera, i pugliesi presenti dovrebbero già esse-

re felici per il solo fatto di esserci.

Aprire le danze, mercoledì prossimo, il barese Pippo Mezzapesa scortato dal conterraneo Sergio Rubini e dal martinese Cesare Fragnelli, nel comparto produttivo, con "Il bene mio" che verrà presentato come evento speciale alle Giornate degli Autori, un rituale che vanta quindici edizioni, una rassegna autonoma nata all'interno della Mostra del Cinema. "Il bene mio" è la storia di Elia (Sergio Rubini) che si rifiuta di abbandonare Provvidenza, paese colpito dal terremoto, per evitare, sostiene, che se ne perda la memoria. Rimarrà l'unico abitante almeno fino all'incontro, provvidenziale, con Noor, una donna in fuga. Il film sarà nelle sale il 4 ottobre.

Giovedì è la volta di Don Pasta ovvero di Daniele De Michele, versatile esponente della cultura culinaria internazionale, con solide radici salentine e uno spiccato amore forlivese: facile immaginarlo concentrato su Forlimpopoli e il suo più celebre cittadino, Pellegrino Artusi, al quale Daniele dedica studi e pubblicazioni, sotto l'egida benedictente del Comitato scientifico di Casa Artusi. Ma, alle Giornate degli Autori, Don Pasta arriva con una storia tutta italia-



na, nord e sud uniti nella lotta, "I villani", sceneggiata con Andrea Segre. C'è il trionfo del no-global applicato al cibo in questo lavoro prodotto da Malia e da Rai Cinema. Sullo schermo si incrociano le vicende e le opinioni dei quattro protagonisti, i vil-

lani appunto, seguiti nell'arco di un'intera giornata. "Quattro personaggi che nel loro fare quotidiano rappresentano la sintesi delle infinite resistenze e reticenze ad adottare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo". Qualsiasi cosa Don Daniele Pasta metta in cantiere diventa un evento e così la presentazione, in programma nella Villa degli Autori, contempla una cena-spettacolo, sponsorizzata dalla Regione Puglia, pensata come una "installazione artistica e come un viaggio gastronomico" attraverso i sapori italiani. Daniele De Michele, che è stato definito dal New York Times, "uno (e per certi versi unico) dei più attivisti inventivi del

cibo", arriva a Venezia scortato dai suoi, cominciando dai cuochi, e poi da Salvatore Fundarò autore della colonna sonora e da Antonello Carbone e Davide Di Gandolfo, autori dei video, e da Marco Messina al quale è affidato il dj set della serata.

Infine "Ius maris", invece che ius solis. E' l'opera di Simona Toma e Vincenzo D'Arpe, che firma la regia, premiato da "MigrArti", il progetto del Mibact che trova spazio nell'ambito della Mostra del Cinema. Il corto di Toma e D'Arpe racconta la storia di Yassine, un ragazzo nato a

Lecce in una famiglia marocchina, che vive sulla propria pelle i problemi dell'integrazione. Se il diritto di cittadinanza viene negato, sarà il mare, uno ed uno solo, lo stesso, il Mediterraneo, ad annullare le differenze, le appartenenze. Yassine, appassionato di surf, spiegano gli autori, "diventerà l'animatore di un surf camp frequentato da gente di tutte le razze e religioni".

Girato al lido Li Marangi di San Foca, il corto è un lavoro di Fluid Produzioni srl di Davide Barletti. La fotografia è di Giorgio Giannoccaro, montaggio di Mattia Soranzo, colonna sonora di Tobia Lammare. Girato in compartecipazione con Next Generation Italy e Gus (Gruppo umana solidarietà) con il sostegno dell'Apulia Film Fund 2017, "Ius maris" registra inoltre la partecipazione, alla fotografia, di due matricole del Dams dell'università del Salento.



Da sinistra in senso orario:
Sergio Rubini e Dino Abbrescia
in "Il bene mio"; un momento
delle riprese del corto "Ius maris";
Don Pasta ne "I villani"

CERCA

Don Pasta, il festival di Venezia e "I Villani"

7 - SETTEMBRE - 2018 COMMENTA

Don Pasta, ovvero Daniele De Michele, scrittore, appassionato di gastronomia, ricercatore e dj, è oggi anche autore di un docufilm, "I Villani", presentato alla Mostra del Cinema di Venezia nell'ambito delle Giornate degli Autori. Donpasta, ha ricevuto al Festival il Premio Marietta ad honorem 2015 per l'impegno profuso per sostenere la cucina popolare.

Il film segue la giornata tipo di quattro "eroi della terra", quattro storie che diventano l'archetipo di un'Italia che resiste: l'agricoltore siciliano di Alcamo e la sua conserva "illegale", i fratelli tarantini Galasso che alle due di notte partono per la pesca, la contadina e allevatrice trentina, che raccoglie le erbe selvatiche per venderle al mercato, e l'allevatore dell'Irpinia con la figlia ventenne con le sue capre e i suoi formaggi. Quattro personaggi che nel loro fare quotidiano rappresentano la sintesi delle infinite resistenze e reticenze ad adottare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo. Quattro personaggi con le loro famiglie per poter verificare se la cucina italiana sia ancora un patrimonio vivo, se il passaggio di informazioni tra generazioni esiste ancora, se la cucina italiana così come l'abbiamo ereditata si salverà o scomparirà. L'evento è stato realizzato con il sostegno di Casa Artusi, della Regione Puglia e di Rai Cinema

A Venezia il rivoluzionario Don Pasta non si è accontentato della mera proiezione del docufilm ma ha costruito, con la sua brigata di "villani" (dj, cuochi, produttori, vignaioli, birraioli artigianali), una cena/spettacolo che è stata una vera e propria ricerca sul cibo. All'opera anche le Mariette con la piadina, poi una discussione con lo storico dell'alimentazione Alberto Capatti del Comitato Scientifico di Casa Artusi e il giornalista Paolo Cacciari. E a concludere il tutto anche un live dj-set di Don Pasta stesso, ad allietare il pubblico delle notti veneziane.

Come è nata l'idea di questo docufilm?

"Ho avuto questo lungo percorso d'artista e performer nel quale ho giocato con il cibo e la musica, parlando delle nonne e della loro tradizione gastronomica. Quando è arrivata la moda cibo, con i programmi televisivi, mi rendevo conto che c'era qualcosa che non andava, che il nostro paese aveva un patrimonio culturale gigantesco del quale nessuno aveva voglia di parlare, tra julienne e impiattamenti. Ho cominciato con "Artusi remix" e dopo aver raccolto le ricette delle nonnine ho pensato che dovevo andarle a trovare. Ci ho messo tre anni, sono stato tra campagne e porti, andavo a casa loro, cucinavano un piatto tradizionale e io facevo delle piccole clip molto musicali. Alla fine mi sono reso conto che avevo materiale sufficiente per un progetto più grande, mettendo insieme Deledda, Pasolini, Soldati e il cibo, nel senso largo del termine, per raccontare storie di contadini, pescatori, di tutti quelli che in maniera nascosta hanno fatto la storia della cucina italiana".

Un film controcorrente, dunque.

"Sì, per due ragioni. Il primo è che è figlio di una ricerca, sono partito da De Martino, De Seta, Gramsci, dall'amore per intellettuali che sapevano che per fare cultura e politica bisognava partire dal popolo, il che è in contrapposizione con il populismo. Il secondo è che io credo che l'idea che oggi si ha della cucina è assurda, un'idea in cui i cuochi hanno un ruolo che in Italia non è mai esistito, dove la tecnica viene esaltata in contrapposizione con la nostra storia. Non voglio dire che non sia cucina buona o di qualità ma credo che non sia vero dire che è la cucina italiana".

Cosa ha scoperto in questo viaggio?

"Che le nonne, o i pescatori, hanno un modo di pensare geniale, un supercervello: tutta la cucina italiana è basata a occhio, sul sentimento, quello che è sotto le mani, ricordando quello che viene trasmesso da una sapienza millenaria, che oggi è sotto attacco e rischia di morire".

Cosa si aspetta da "I Villani"?

"Ovviamente deciderà il pubblico, per me è importante, è la sintesi di tutto il mio lavoro, mette insieme tutte le mie anime".

Casa Artusi e Mariette alla Mostra del Cinema di Venezia per "I Villani" di Don Pasta

Cena/spettacolo trasformata in una vera e propria ricerca sul cibo nel filone del padre della cucina di Forlimpopoli

FORLIMPOPOLI. Casa Artusi e le Mariette hanno accompagnato a Venezia Daniele De Michele, alias Don Pasta, il cui docufilm di esordio "I Villani", è stato selezionato alla Mostra del Cinema nell'ambito delle Giornate degli Autori. Donpasta, dj, economista, appassionato di gastronomia, definito dal New York Times, "uno dei più inventivi attivisti del cibo", è volto conosciuto a Forlimpopoli, avendo scelto nel suo percorso artistico/gastronomico proprio l'Artusi come padre putativo, aggiornandone il metodo e le riflessioni nel volume sulla cucina popolare Artusi remix. Premio Marietta ad honorem 2015 per l'impegno profuso per sostenere la cucina popolare, ha tenuto a battesimo più di 10 anni fa la nascita dell'Associazione delle Mariette, nell'ambito del progetto Verso Casa Artusi. A Venezia il rivoluzionario Don Pasta non si è accontentato della mera proiezione del docufilm ma ha costruito, con la sua brigata di "villani" (dj, cuochi, produttori, vignaioli, birraioli artigianali), una cena/spettacolo che è stata una vera e propria ricerca sul cibo. All'opera anche le Mariette con la piadina, poi una discussione con lo storico dell'alimentazione Alberto Capatti del Comitato Scientifico di Casa Artusi e il giornalista Paolo Cacciari. A conclusione un Live-set di Don Pasta stesso, ad allietare il pubblico delle notti veneziane. Edicola digitale Venerdì 07 Settembre Sfoglia edizione Corriere TV standard RAVENNA Da premier a show man, dalla città blindata del 2016 al...



FORLIMPOPOLI

Casa Artusi e Mariette alla Mostra del Cinema di Venezia per "I Villani" di Don Pasta

Cena/spettacolo trasformata in una vera e propria ricerca sul cibo nel filone del padre della cucina di Forlimpopoli

07/09/2018 - 12:12

di LIBRO



FORLIMPOPOLI. Casa Artusi e le Mariette hanno accompagnato a Venezia Daniele De Michele, alias Don Pasta, il cui docufilm di esordio "I Villani", è stato selezionato alla Mostra del Cinema nell'ambito delle Giornate degli Autori. Donpasta, dj, economista, appassionato di gastronomia, definito dal New York Times, "uno dei più inventivi attivisti del cibo", è volto conosciuto a Forlimpopoli, avendo scelto nel suo percorso artistico/gastronomico proprio l'Artusi come padre putativo, aggiornandone il metodo e le riflessioni nel volume sulla cucina popolare Artusi remix. Premio Marietta ad honorem 2015 per l'impegno profuso per sostenere la cucina popolare, ha tenuto a battesimo più di 10 anni fa la nascita dell'Associazione delle Mariette, nell'ambito del progetto Verso Casa Artusi. A Venezia il rivoluzionario Don Pasta non si è accontentato della mera proiezione del docufilm ma ha costruito, con la sua brigata di "villani" (dj, cuochi, produttori, vignaioli, birraioli artigianali),



Casa Artusi e le Mariette alla Mostra del Cinema di Venezia

Per la presentazione del film "I Villani" di Don Pasta FORLIMPOPOLI (FC) - Casa Artusi e le Mariette non potevano non accompagnare Daniele de Michele, alias Don Pasta, il cui docufilm di esordio "I Villani", è stato selezionato alla Mostra del Cinema di Venezia, nell'ambito delle Giornate degli Autori. Donpasta, dj, economista, appassionato di gastronomia, definito dal New York Times, "uno dei più inventivi attivisti del cibo", è volto conosciuto a Forlimpopoli, avendo scelto nel suo percorso artistico/gastronomico proprio l'Artusi come padre putativo, aggiornandone il metodo e le riflessioni nel volume sulla cucina popolare Artusi remix. Premio Marietta ad honorem 2015 per l'impegno profuso per sostenere la cucina popolare, ha tenuto a battesimo più di 10 anni fa la nascita dell'Associazione delle Mariette, nell'ambito del progetto Verso Casa Artusi. A Venezia il rivoluzionario Don Pasta non si è accontentato della mera proiezione del docufilm ma ha costruito, con la sua brigata di "villani" (dj, cuochi, produttori, vignaioli, birraioli artigianali), una cena/spettacolo che è stata una vera e propria ricerca sul cibo. All'opera anche le Mariette con la piadina, poi una discussione con lo storico dell'alimentazione

Alberto Capatti del Comitato Scientifico di Casa Artusi e il giornalista Paolo Cacciari. A conclusione un Live-set di Don Pasta stesso, ad allietare il pubblico delle notti veneziane. Il Film Successo annunciato per un film che nasce come evoluzione naturale di Artusi Remix, il progetto che ha visto per diversi anni Don Pasta impegnato a raccogliere in giro per l'Italia le ricette delle nonne per salvaguardare la cucina popolare italiana avviata verso un inesorabile oblio. Il film segue la giornata tipo di quattro eroi della terra, quattro storie che diventano l'archetipo di un'Italia che resiste: l'agricoltore siciliano di Alcamo e la sua conserva "illegale", i fratelli tarantini Galasso che alle due di notte partono per la pesca, la contadina e allevatrice trentina, che raccoglie le erbe selvatiche per venderle al mercato, e l'allevatore dell'Irpinia con la figlia ventenne con le sue capre e i suoi formaggi. Quattro personaggi che nel loro fare quotidiano rappresentano la sintesi delle infinite resistenze e reticenze ad adottare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo. Quattro personaggi con le loro famiglie per poter verificare se la cucina italiana sia ancora un patrimonio vivo, se il passaggio di informazioni tra generazioni esiste ancora, se la cucina italiana così come l'abbiamo ereditata si salverà o scomparirà. L'evento è stato realizzato con il sostegno di Casa Artusi, della Regione Puglia e di Rai Cinema.



Casa Artusi e le Mariette alla Mostra del Cinema di Venezia

di Roberto Di Biase



Per la presentazione del film "I Villani" di Don Pasta

FORLIMPOPOLI (FC) - Casa Artusi e le Mariette non potevano non accompagnare Daniele de Michele, alias Don Pasta, il cui docufilm di esordio "I Villani", è stato selezionato alla Mostra del Cinema di Venezia, nell'ambito delle Giornate degli Autori.

Donpasta, dj, economista, appassionato di gastronomia, definito dal New York Times, "uno dei più inventivi attivisti del cibo", è volto conosciuto a Forlimpopoli, avendo scelto nel suo percorso artistico/gastronomico proprio l'Artusi come padre putativo, aggiornandone il metodo e le riflessioni nel volume sulla cucina popolare Artusi remix.

Premio Marietta ad honorem 2015 per l'impegno profuso per sostenere la cucina popolare, ha tenuto a battesimo più di 10



News

Sport

Economia

Lifestyle

Cultura&Eventi

Focus

Mediagallery

Cucina

LOGIN | REGISTRATI

forli cesena ravenna rimini san marino imola italia/estero

»News

Forlimpopoli

Le Mariette sul red carpet di Venezia insieme a Don Pasta

Le mitiche cuoche di Casa Artusi hanno accompagnato colui che è stato premiato nel 2015. Ha presentato il suo docufilm



f t g+ | +Altro

f Condividi

N. COMMENTI 0

real estate discount
aste immobiliari online

IMMOBILI ALL'ASTA IN ROMAGNA

**Residenziali,
produttivi,
tutti a prezzi
d'occasione**

**SCOPRI
LE ASTE**

Altri articoli



Un legame diretto con il Canada nel nome di Pellegrino Artusi

Ricco programma di eventi artusiani nello Stato

nordamericano. Il tour ha visto anche un collegamento con Fico Eatly World a Bologna:



Festa Artusiana, premiati i migliori nocini e gli artisti di strada

Per il secondo anno

consecutivo Alessandro Pasini ha portato a casa il premio per il digestivo migliore. Gli Est sono il migliore trio itinerante



Premio Marietta: da ogni angolo d'Italia per diventare il "master chef" di Romagna

Un falegname, una infermiera, un dipendente pubblico, una impiegata, una commerciante, una parafarmacista sono i finalisti della competizione culinaria romagnola

07/Settembre/2018 - H. 13.43

■ triste	0
■ stupito	0
■ allegro	0
■ arrabiato	0

FORLIMPOPOLI - Casa Artusi e le Mariette non potevano non accompagnare Daniele de Michele, alias Don Pasta, il cui docufilm di esordio "I Villani", è stato selezionato alla Mostra del Cinema di Venezia, nell'ambito delle Giornate degli Autori. Donpasta, dj, economista, appassionato di gastronomia, definito dal *New York Times*, "uno dei più inventivi attivisti del cibo", è volto conosciuto a Forlimpopoli, avendo scelto nel suo percorso artistico/gastronomico proprio l'Artusi come padre putativo, aggiornandone il metodo e le riflessioni nel volume sulla cucina popolare *Artusi remix*.

Premio Marietta ad honorem 2015 per l'impegno profuso per sostenere la cucina popolare, ha tenuto a battesimo più di 10 anni fa la nascita dell'Associazione delle Mariette, nell'ambito del progetto Verso Casa Artusi. A Venezia il rivoluzionario Don Pasta non si è accontentato della mera proiezione del docufilm ma ha costruito, con la sua brigata di "villani" (dj, cuochi, produttori, vignaioli, birraioli artigianali), una cena/spettacolo che è stata una vera e propria ricerca sul cibo. All'opera anche le Mariette con la piadina, poi una discussione con lo storico dell'alimentazione Alberto Capatti del Comitato Scientifico di Casa Artusi e il giornalista Paolo Cacciari. A conclusione un Live-set di Don Pasta stesso, ad allietare il pubblico delle notti veneziane.

Il Film Successo annunciato per un film che nasce come evoluzione naturale di *Artusi Remix*, il progetto che ha visto per diversi anni Don Pasta impegnato a raccogliere in giro per l'Italia le ricette delle nonne per salvaguardare la cucina popolare italiana avviatasi verso un inesorabile oblio.

Il film segue la giornata tipo di quattro eroi della terra, quattro storie che diventano l'archetipo di un'Italia che resiste: l'agricoltore siciliano di Alcamo e la sua conserva "illegale", i fratelli tarantini Galasso che alle due di notte partono per la pesca, la contadina e allevatrice trentina, che raccoglie le erbe selvatiche per venderle al mercato, e l'allevatore dell'Irpinia con la figlia ventenne con le sue capre e i suoi formaggi. Quattro personaggi che nel loro fare quotidiano rappresentano la sintesi delle infinite resistenze e reticenze ad adottare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo. Quattro personaggi con le loro famiglie per poter verificare se la cucina italiana sia ancora un patrimonio vivo, se il passaggio di informazioni tra generazioni esiste ancora, se la cucina italiana così come l'abbiamo ereditata si salverà o scomparirà. L'evento è stato realizzato con il sostegno di Casa Artusi, della Regione Puglia e di Rai Cinema.

Tags

forlimpopoli

Cronaca

Imola

h. 10:02



Marchi contraffatti a tema automobilistico: maxi sequestro della finanza durante il Crame

Oltre 15mila prodotti finiti sotto chiave. Se venduti, avrebbero fruttato cinquantamila euro

Scoperto un ristorante con 300 chili di carne scaduta o non tracciabile

Intenso nubifragio mette in ginocchio la viabilità forlivese



Casa Artusi Festival della Letteratura di Mantova con Carlo Lucarelli

*Mantova (10 settembre 2018) – Casa Artusi protagonista al Festival della Letteratura di Mantova. L'occasione è stato un evento sotto l'egida di Carlo Lucarelli, prefatore della raccolta *Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi*.*

Al centro della serata, oltre a un inedito Artusi perfettamente a suo agio nei panni di un nostrano Sherlock Holmes, il **Presidente di Casa Artusi Giordano Conti**, che ha introdotto la figura del padre della cucina italiana, e una **volontaria dell'Associazione delle Mariette** impegnata in una dimostrazione di pasta fresca fatta a mano, mito e rito dell'Emilia-Romagna.

Sette le portate della cena, tutte tratte dal *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*. Tra queste, anche la ricetta numero 7, Cappelletti all'uso di Romagna ...cappelletti fatti a mano, chiusi ad uno ad uno, preparati dal Ristorante Casa Artusi.

La serata non solo ha rafforzato il rapporto di collaborazione tra Casa Artusi e Bottega Finzioni, la scuola di scrittura fondata da Carlo Lucarelli da cui sono scaturiti i 15 racconti che compongono il libro presentato al Festival, ma ha anche confermato l'attualità del manuale artusiano, continua fonte di ispirazione ai fornelli così come tra le pagine di un giallo scritto a 100 anni di distanza.

Lo stesso Lucarelli, nella prefazione al libro, scrive: "non stupisce che *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene* sia molto di più di un libro di ricette. Pellegrino Artusi è stato un intellettuale, un filosofo della cucina, un narratore. Il suo nome risuona da più di un secolo nelle cucine italiane. Attraverso le 790 ricette che appaiono ne *La scienza in cucina*, Artusi ha raccontato l'evolversi del giovane Regno d'Italia, le usanze e i valori di quell'epoca".

*Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
tel. 0547 24284*



CUCINA E CULTURA

Lucarelli si ispira ad Artusi per una raccolta di gialli

Il noto scrittore ha coordinato la raccolta "Misteri e manicaretti" presentata nel fine settimana al Festival della Letteratura di Mantova

FORLIMPOPOLI

E Pellegrino Artusi è diventato anche l'ispiratore di una raccolta di quindici racconti con la prefazione e sotto la regia di Carlo Lucarelli nell'ambito della propria Scuola di scrittura, presentata nel fine settimana al Festival della letteratura di Mantova con una robusta rappresentanza di Casa Artusi.

Ribalta letteraria

E proprio "Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi", titolo del volume presentato, ha permesso al presidente di Casa Artusi Giordano Conti di raccontare ancora una volta ai presenti la figura del padre della cucina italiana. Con lui una volontaria dell'Associazione delle Mariette si è prestata per una dimostrazione di pasta fresca fatta a mano. La successiva cena ha proposto sette portate tutte tratte dal celebre manuale "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". Tra queste, anche la numero 7 "Cappelletti all'uso di Romagna", fatti a mano e preparati per l'occasione dal ristorante Casa Artusi.

Cibo e narrazione

«La serata – sottolinea Conti – ha rafforzato la collaborazione tra

Casa Artusi e Bottega Finzioni, la scuola di scrittura fondata da Lucarelli, confermando l'attualità del manuale artusiano, fonte di ispirazione ai fornelli così come

tra le pagine di un giallo scritto a 100 anni di distanza». «Questo è molto di più di un libro di ricette – fa eco Lucarelli nella prefazione del volume –. Artusi è stato un intellettuale, un filosofo della cucina, un narratore. Attraverso le sue 790 ricette ha raccontato l'evolversi del giovane Regno d'Italia, le usanze e i valori di quell'epoca».

LA STIMA DEL MAESTRO ITALIANO DEL NOIR

«L'autore del celebre "Manuale" ha fatto molto di più di 790 ricette: è stato un autentico filosofo della cucina italiana»



► 11 settembre 2018 - Edizione Forlì e Cesena



Carlo Lucarelli (al centro) ha accolto la delegazione di Casa Artusi al Festival della letteratura di Mantova



► 8 settembre 2018

PALAZZO CASTIGLIONI

Giallo a cena: Lucarelli e le ricette dell'Artusi

Un racconto in forma di giallo di 15 ricette di Pellegrino Artusi, forse il gastronomo più celebrato d'Italia. E mentre Carlo Lucarelli intratteneva il pubblico, una sfogliina, giunta direttamente da Forlimpopoli, Casa Artusi, si metteva al lavoro. Al termine, la cena a Ca' degli Uberti preparata da Gianfranco Allari.





SETTEMBRE 11, 2018

[ECONOMIA E WEB](#)[EMILIA-ROMAGNA](#)[LOMBARDIA E NORD OVEST](#)[POLITICA E CITTÀ](#)[HOME](#) > [EMILIA-ROMAGNA](#) > [FORLÌ - CESENA](#) > [CASA ARTUSI AL FESTIVAL DELLA LETTERATURA DI MANTOVA CON CARLO LUCARELLI](#)
[SOCIETÀ, CULTURA, SPORT](#) [TOSCANA - MARCHE](#) [VENETO E NORD EST](#)[EMILIA-ROMAGNA](#)

Casa Artusi al Festival della Letteratura di Mantova con Carlo Lucarelli

BY [MCOLOMNA](#) • SETTEMBRE 10, 2018

(Sesto Potere) – Mantova – 10 settembre 2018 – Casa Artusi protagonista al Festival della Letteratura di Mantova. L'occasione è stato un evento sotto l'egida di Carlo Lucarelli, prefatore della raccolta *Misteri e manicaretti* con Pellegrino Artusi.

Al centro della serata, oltre a un inedito Artusi perfettamente a suo agio nei panni di un nostrano Sherlock Holmes, il Presidente di Casa Artusi Giordano Conti, che ha introdotto la figura del padre della cucina italiana, e una volontaria dell'Associazione delle Mariette impegnata in una dimostrazione di pasta fresca fatta a mano, mito e rito dell'Emilia-Romagna.

[MCOLOMNA](#)

♡ 0 LIKES

💬 COMMENTS
DISABLED🖨️ [PRINT](#)

TAGS



Sette le portate della cena, tutte tratte da *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*. Tra queste, anche la ricetta numero 7,

[CARLO LUCARELLI](#)

[CASA ARTUSI](#)

[FESTIVAL DELLA LETTERATURA DI MANTOVA](#)

Cappelletti all'uso di Romagna ... cappelletti fatti a mano, chiusi ad uno ad uno, preparati dal Ristorante Casa

Artusi.

La serata non solo ha rafforzato il rapporto di collaborazione tra Casa Artusi e Bottega Finzioni, la scuola di scrittura fondata da Carlo Lucarelli da cui sono scaturiti i 15 racconti che compongono il libro presentato al Festival, ma ha anche confermato l'attualità del manuale artusiano, continua fonte di ispirazione ai fornelli così come tra le pagine di un giallo scritto a 100 anni di distanza.



Lo stesso Lucarelli, nella prefazione al libro, scrive: *“non stupisce che La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene sia molto di più di un libro di ricette. Pellegrino Artusi è stato un intellettuale, un filosofo della cucina, un narratore. Il suo nome risuona da più di un secolo nelle cucine italiane. Attraverso le 790 ricette che appaiono ne La scienza in cucina, Artusi ha raccontato l'evolversi del giovane Regno d'Italia, le usanze e i valori di quell'epoca”*.

Comments are closed



Casa Artusi Festival della Letteratura di Mantova con Carlo Lucarelli



FORLIMPOPOLI (FC) – Casa Artusi protagonista al Festival della Letteratura di Mantova. L'occasione è stato un evento sotto l'egida di Carlo Lucarelli, prefatore della raccolta *Misteri e manicaretti* con Pellegrino Artusi.

Al centro della serata, oltre a un inedito Artusi perfettamente a suo agio nei panni di un nostrano Sherlock Holmes, il Presidente di Casa Artusi Giordano Conti, che ha introdotto la figura del padre della cucina italiana, e una volontaria dell'Associazione delle Mariette impegnata in una dimostrazione di pasta fresca fatta a mano, mito e rito dell'Emilia-Romagna.



Sette le portate della cena, tutte tratte dal *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*. Tra queste, anche la ricetta numero 7, *Cappelletti all'uso di Romagna ...cappelletti fatti a mano*, chiusi ad uno ad uno, preparati dal Ristorante Casa Artusi.

La serata non solo ha rafforzato il rapporto di collaborazione tra Casa Artusi e Bottega Finzioni, la scuola di scrittura fondata da Carlo Lucarelli da cui sono scaturiti i 15 racconti che compongono il libro presentato al Festival, ma ha anche confermato l'attualità del manuale artusiano, continua fonte di ispirazione ai fornelli così come tra le pagine di un giallo scritto a 100 anni di distanza.

Lo stesso Lucarelli, nella prefazione al libro, scrive: "non stupisce che *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene* sia molto di più di un libro di ricette. Pellegrino Artusi è stato un intellettuale, un filosofo della cucina, un narratore. Il suo nome risuona da più di un secolo nelle cucine italiane. Attraverso le 790 ricette che appaiono ne *La scienza in cucina*, Artusi ha raccontato l'evolversi del giovane Regno d'Italia, le usanze e i valori di quell'epoca".

Agroalimentare. Regione Emilia-Romagna e Casa Artusi insieme per promuovere le eccellenze enogastronomiche del territorio. L'assessore Caselli: "Una collaborazione che sta dando ottimi risultati e che arricchiamo di nuove sfide"

Rinnovato fino al 2020 il Protocollo di intesa con il centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli intitolato al padre della cucina domestica italiana. Primo appuntamento di rilievo la partecipazione alla Settimana della cucina italiana in Canada, dal 16 al 23 novembre prossimo.

*Bologna (1 ottobre 2018) - Prosegue fino al 2020 e si arricchisce di nuovi contenuti la collaborazione tra Regione e Casa Artusi all'insegna della **valorizzazione della cucina di casa** e della **promozione in Italia e all'estero dei prodotti agroalimentari di qualità made in Emilia-Romagna**, a partire da quelli Dop, Igp, Qc e biologici. È quanto prevede il **protocollo d'intesa** sottoscritto questa mattina a Bologna dall'assessore regionale all'Agricoltura, **Simona Caselli**, dal presidente del centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli intitolato al padre riconosciuto della cucina domestica italiana, **Giordano Conti**, e dall'assessore alle Attività produttive della cittadina romagnola, **Adriano Bonetti**.*

Il documento delinea gli obiettivi della **prosecuzione per un altro triennio** della collaborazione tra i tre soggetti firmatari per la realizzazione di iniziative comuni nel campo della promozione delle eccellenze enogastronomiche regionali e, più in generale, per lo sviluppo dell'intera filiera agroalimentare dell'Emilia-Romagna. Tutto ciò, appunto, nel nome di **Pellegrino Artusi**, di cui proprio nel 2020 si celebrerà il **bicentenario** dalla nascita.

"Con il protocollo che oggi rinnoviamo- ha sottolineato **Caselli**- diamo ulteriore slancio e respiro ad una collaborazione che da Expo in poi ha prodotto risultati di grande rilievo anche sotto il profilo

strettamente culturale. Nel prossimo triennio lavoreremo assieme per promuovere le produzioni tipiche, per la creazione di sinergie per la valorizzazione del territorio e per la diffusione della cucina di casa come patrimonio culturale comune a tutto il Paese. Tra le nuove sfide che ci attendono nel prossimo triennio ricordo l'esigenza di intensificare gli sforzi per promuovere l'agroalimentare regionale, favorire lo scambio di esperienze anche a livello internazionale e, infine, individuare nuove opportunità e azioni comuni per sviluppare il turismo rurale, che sta vivendo un buon momento, con numeri in forte crescita".

"Il rinnovo del protocollo- ha rimarcato **Conti**- rappresenta un ulteriore passo in avanti nel rapporto di collaborazione che da tempo abbiamo instaurato con la Regione Emilia-Romagna. L'obiettivo è sempre lo stesso: rafforzare l'immagine dei nostri prodotti di qualità, mettendola in stretto rapporto con i valori fondamentali della cucina domestica al fine di coniugare, secondo la lezione di Pellegrino Artusi, buon gusto e rispetto del territorio".

"La città di Forlimpopoli- ha ribadito **Bonetti**- ha investito molto da 20 anni a questa parte per valorizzare l'opera di Artusi, intesa anche come risorsa culturale a disposizione di tutto il territorio regionale. Non possiamo che gioire per il rinnovo di un'un'intesa che riconosce l'importante lavoro portato avanti con rigore e passione per promuovere e far conoscere il nostro ricco patrimonio agroalimentare. La collaborazione con la Regione Emilia-Romagna da questo punto di vista è per noi fondamentale".

Il primo appuntamento di rilievo per rafforzare le sinergie operative e far compiere un ulteriore salto di qualità all'intesa tra Regione e Casa Artusi sarà la terza edizione della **Settimana della cucina italiana nel mondo**, promossa dal nostro Ministero degli affari esteri, che si svolgerà quest'anno in Canada dal **16 al 23 novembre** prossimi. Dopo le precedenti edizioni negli Usa nel 2016 e l'anno scorso in Cina, la Regione Emilia-Romagna parteciperà alla maxi-kermesse in terra canadese con un ricco calendario di incontri e iniziative per far conoscere e promuovere le proprie eccellenze enogastronomiche. E tra i soggetti invitati a dare il proprio contributo in questo senso ci sarà appunto anche Casa Artusi, oltre ai consorzi dei più importanti prodotti tipici (**Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Aceto Balsamico**, solo per citarne alcuni) e una dozzina tra le più affermate aziende agroalimentari regionali.

Forlimpopoli e Bertinoro

TERRITORIO E CULTURA GASTRONOMICA



La sigla dell'accordo con l'assessora Caselli, il presidente Conti e Adriano Bonetti assessore di Forlimpopoli



La sede di Casa Artusi a Forlimpopoli

Casa Artusi e Regione ancora insieme fino al 2020

Firmato ieri il protocollo che rinnova la convenzione
Nel 2020 si celebra il bicentenario della nascita di Pellegrino

FORLIMPOPOLI

Si rinnova il patto di fiducia fra Regione Emilia-Romagna, e in particolare l'assessorato all'Agricoltura, e Casa Artusi. L'intesa per la valorizzazione della cucina di casa e della gastronomia e dei prodotti agroalimentari regionali, in Italia e all'estero, è stata nuovamente formalizzata fino al 2020 e si arricchisce di nuovi contenuti.

Protocollo di intesa

È quanto prevede il protocollo d'intesa sottoscritto ieri mattina a Bologna dall'assessore regionale all'Agricoltura, Simona Caselli,

dal presidente del centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli intitolato al padre riconosciuto della cucina domestica italiana, Giordano Conti, e dall'assessore alle Attività produttive della cittadina romagnola, Adriano Bonetti. Il documento delinea gli obiettivi della prosecuzione per un altro triennio (che comprende già il 2018 trascorso che ha avuto come evento clou oltre alla consueta Festa Artusiana anche la Nottebianca della cucina italiana proprio nella data di nascita di Artusi il 4 agosto) di collaborazione fra i tresog-

PROMOZIONE SI PARTE CON LA SETTIMANA INTERNAZIONALE DELLA CUCINA

getti firmatari per la realizzazione di iniziative comuni nel campo della promozione delle eccellenze enogastronomiche regionali e, più in generale, per lo sviluppo dell'intera filiera agroalimentare dell'Emilia-Romagna. Tutto ovviamente nel nome di Pellegrino Artusi, di cui proprio nel 2020 si celebrerà il bicentenario dalla nascita. «Sarà proprio il bicentenario della nascita di pellegrino un grande momento a cui ci stiamo preparando e al quale arriveremo iniziando con le iniziative già dal prossimo anno - afferma il presidente di

Casa Artusi Giordano Conti - L'obiettivo è sempre lo stesso: rafforzare l'immagine dei nostri prodotti di qualità, mettendola in stretto rapporto con i valori fondamentali della cucina domestica al fine di coniugare, secondo la lezione di Pellegrino Artusi, buon gusto e rispetto del territorio, cosa faremo come sempre con la Festa artusiana e anche attraverso il dialogo con gli altri paesi del mondo dove siamo già presenti con le nostre sedi distaccate». «Con il protocollo che oggi rinnoviamo - ha sottolineato l'assessore all'agricoltura Simona Caselli - diamo ulteriore slancio e respiro ad una collaborazione che da Expo in poi ha prodotto risultati di grande rilievo anche sotto il profilo strettamente culturale. Nel prossimo triennio lavoreremo assieme per promuovere le produzioni tipiche, per la creazione di sinergie per la valorizzazione del territorio e per la diffusione della cucina di casa come patrimonio culturale comune a tutto il Paese. Tra le nuove sfide che ci attendono nel prossimo triennio ricordo l'esigenza di intensificare gli sforzi per promuovere l'agroalimentare regionale, favorire lo scambio di esperienze anche a livello internazionale e, infine, individuare nuove opportunità e azioni comuni per sviluppare il turismo rurale, che sta vivendo una buon

momento, con numeri in forte crescita».

«Il rinnovo del protocollo - ha rimarcato il presidente Conti - rappresenta un ulteriore passo in avanti nel rapporto di collaborazione che da tempo abbiamo instaurato con la Regione Emilia-Romagna».

Prossimi appuntamenti

Il primo appuntamento di rilievo per rafforzare le sinergie operative e far compiere un ulteriore salto di qualità all'intesa tra Regione e Casa Artusi sarà la terza edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo, promossa dal nostro Ministero degli affari esteri, che si svolgerà quest'anno in Canada dal 16 al 23 novembre prossimi. Dopo le precedenti edizioni negli Usa nel 2016 e l'anno scorso in Cina, la Regione Emilia-Romagna parteciperà alla maxi manifestazione in terra canadese con un ricco calendario di incontri e iniziative per far conoscere e promuovere le proprie eccellenze enogastronomiche. E tra i soggetti invitati a dare il proprio contributo in questo senso ci sarà appunto anche Casa Artusi, oltre ai consorzi dei più importanti prodotti tipici (Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Aceto Balsamico, solo per citarne alcuni) e una dozzina tra le più affermate aziende agroalimentari.

Laboratorio di scrittura Al via le iscrizioni

Le lezioni promosse dalla biblioteca comunale "Artusi" inizieranno il 29 ottobre

FORLIMPOPOLI

Si sono aperte lunedì scorso le iscrizioni per il laboratorio di scrittura privata intitolato "Ti regala una storia", promosso dalla biblioteca comunale "Pellegrino Artusi". «Il laboratorio, che è guidato dall'autore Cristiano Cavina - ricordano gli organizzatori - è indirizzato a chi ha voglia di esprimere qualcosa di sé in sotto forma di parole. I partecipanti potranno cimentarsi nella crea-

zione, in vista del Natale, di una storia, biografica o immaginaria, nata dal proprio personalissimo e unico mondo interiore». Sei gli incontri previsti nel programma, della durata di due ore circa ciascuno e fissati dalle 18 alle 20; da lunedì 29 ottobre al 3 dicembre.

L'adesione al laboratorio è assolutamente libera, ma i posti a disposizione sono limitati; pertanto gli organizzatori richiedono l'iscrizione, da effettuare telefonicamente contattando il numero 0543 749271, secondo i seguenti orari di apertura: lunedì, mercoledì, e venerdì dalle 14 alle 19; martedì, giovedì, sabato 8.30-12.30.

Oggi in Cattedrale i funerali di don Pino

Il sacerdote, deceduto giovedì scorso, per 40 anni è stato anche insegnante di lettere

BERTINORO

Si terranno questa mattina, alle 10.30, nella Cattedrale di Bertinoro, le esequie solenni di don Giuseppe Ricci, scomparso il 27 settembre scorso a 79 anni. Presiederà la liturgia il vescovo monsignor Livio Corazza. Don Pino, come era da tutti conosciuto, è morto per un improvviso malessere improvviso nella Casa del Clero di Forlì nel seminario di via Lunga. Originario di Bertino-



Oggi i funerali di don Pino Ricci

ro, dove era nato l'8 maggio 1939 e dove era divenuto sacerdote il 31 ottobre 1964, era stato cappellano della Cattedrale di Bertinoro, parroco a Selbagnone, Capocolle e Monticino fino al 2001 ma anche insegnante di lettere alle medie per almeno quarant'anni. **RAE**

Cooperative di comunità Il convegno

BERTINORO

Confcooperative Forlì-Cesena ha organizzato oggi al Ceub di Bertinoro un momento di approfondimento sulle cooperative di comunità nate per la prima volta proprio in Emilia-Romagna. «Si tratta - ricorda Confcoop - di una impresa virtuosa che può diventare modello di sviluppo del territorio». Interverranno il presidente provinciale della centrale cooperativa Mauro Neri, Giovanni Teneggi del nazionale e Paolo Venturi, direttore di Aicon (Associazione per la promozione della cultura della cooperazione e del non profit).

Provincia

FORLIMPOPOLI SI PROMUOVERANNO INIZIATIVE EXTRA ITALIANE

Il cibo romagnolo nel mondo: ecco il sodalizio per lanciarlo

Firmato un protocollo tra Regione e Casa Artusi

PROSEGUE fino al 2020 e si arricchisce di contenuti la collaborazione tra Regione e Casa Artusi di Forlimpopoli all'insegna della valorizzazione della cucina di casa e della promozione in Italia e all'estero dei prodotti agroalimentari di qualità made in Emilia-Romagna. È quanto prevede il protocollo d'intesa sottoscritto ieri mattina a Bologna dall'assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli, dal presidente di Casa Artusi, Giordano Conti, e dall'assessore alle attività produttive Forlimpopoli Adriano Bonetti. Il documento delinea gli obiettivi della collaborazione tra i tre firmatari per la realizzazione di iniziative comuni nel campo della promozione delle eccellenze enogastronomiche regionali e per lo sviluppo della filiera agroalimentare dell'Emilia-Romagna. Tutto ciò nel nome di Pellegrino Artusi, di cui nel 2020 si celebrerà il bicentenario dalla nascita. «Forlimpopoli - ha affermato Bonetti - ha investito molto da 20 anni a questa parte per valorizzare l'opera di Artusi. Non possiamo che gioire per il rinnovo di un'intesa che riconosce l'importante lavoro portato avanti per promuovere e far conoscere il nostro patrimonio agroalimentare».

IL PRIMO appuntamento di rilievo per la nuova intesa tra Regione e Casa Artusi sarà la terza edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo, promossa dal Ministero degli affari esteri, che si svolgerà quest'anno in Canada dal 16 al 23 novembre. Dopo le precedenti edizioni negli Usa nel 2016 e l'anno scorso in Ci-

na, la Regione Emilia-Romagna parteciperà alla maxi-kermesse con un ricco calendario di incontri e iniziative per far conoscere le eccellenze enogastronomiche. «L'obiettivo è sempre lo stesso - ha dichiarato Conti -, rafforzare l'immagine dei nostri prodotti di qualità, mettendola in stretto rapporto con i valori fondamentali della cucina domestica al fine di coniugare, secondo la lezione di

IL PRIMO APPUNTAMENTO
In novembre Casa Artusi sarà in Canada per presentare i prodotti del territorio



INSIEME Da sinistra Giordano Conti, Simona Caselli e Adriano Bonetti a Bologna alla firma del protocollo d'intesa

Pellegrino Artusi, buon gusto e rispetto del territorio». «Con il protocollo che oggi rinnoviamo - ha sottolineato Caselli - diamo ulteriore slancio e respiro ad una collaborazione che da Expo in poi ha prodotto risultati di grande rilievo anche sotto il profilo strettamente culturale. Tra le nuove sfide che ci attendono nel prossimo triennio ricordo l'esigenza di intensificare gli sforzi per promuovere l'agroalimentare regionale, favorire lo scambio di esperienze anche a livello internazionale e, infine, individuare nuove opportunità e azioni comuni per sviluppare il turismo rurale, che sta vivendo un buon momento, con numeri in forte crescita».

BERTINORO ALLA 'RIMBOMBA' SI PARLA DI FINANZA

AL CIRCOLO 'La rimbomba' di Bertinoro, ultimo incontro del ciclo di conferenze dedicate all'educazione finanziaria. L'appuntamento è per questa sera nel nuovo locale in via Mainardi 14, dove si sono già tenute altre tre serate pensate per offrire ai partecipanti gli strumenti utili per orientarsi nel complesso ed articolato mondo della finanza e degli investimenti, con uno sguardo attento anche agli aspetti etici. I relatori useranno un linguaggio semplice e la serata sarà alla portata anche dei meno esperti del settore economico.



AL CENTRO SPORTIVO Da sinistra Riccardo Bandini, il sindaco Gian Luca Zattini, Vittorio Cicognani, Cristina Bacchi, Luca Ghetti

MELDOLA IL CAMPO DA CALCIO NEL MIRINO Esproprio vecchio 30 anni Il Comune paga la 'multa'

SI è chiusa, dopo una trentina d'anni, la vicenda che vedeva il Comune di Meldola da una parte e la famiglia Collinelli d'altra. Le parti hanno raggiunto un accordo, che ha portato l'amministrazione comunale, venerdì scorso, a pagare ai Collinelli con bonifico 114.703,63 euro. «Sono contento che questa partita, che arriva dal passato, si sia chiusa», è il primo commento del sindaco di Meldola Gian Luca Zattini. Tutto ebbe inizio alla fine degli anni '80, quando l'amministrazione comunale di allora esproprio un terreno ai Collinelli per costruire il nuovo campo da calcio, nell'area sportiva dove si trova lo stadio Tonino Pantieri in via IV Novembre. L'area che venne espropriata è di 5.500 metri quadrati. Già nel 2014 il Tar dell'Emilia Romagna si espresse favorevolmente al ricorso presentato da Vincenzo Colli-

nelli (poi deceduto, così come Maria Maddalena Bonetti). Il Comune era stato condannato a pagare 144.269,05 euro. Le parti si sono poi accordate per una cifra inferiore, pari a 114.703 euro. «Per noi è una liberazione - aggiunge il sindaco Zattini - Rischiamo di rimettere in piedi una vicenda vecchia che eravamo intenzionati a chiudere». Tra i motivi che hanno portato a questo allungamento dei tempi prima che la questione venisse chiusa definitivamente, c'è stata anche la difficoltà, dopo la scomparsa del ricorrente, di individuare gli eredi: si tratta complessivamente di nove persone, sparse in giro per l'Italia (da Imola a Padova) e per il mondo (una di loro vive in Argentina, un'altra in Paraguay). Ora, dopo trent'anni, si sono viste riconosciute, in forma economica, la ragione.

Luca Bertaccini

SANTA SOFIA INIZIATIVE PER MIGLIORARE LA SICUREZZA IN CASO DI TERREMOTO

'Diamoci una scossa' contro i danni dei sismi

NEL fitto calendario di iniziative organizzate a Santa Sofia per ricordare il terremoto del 10 novembre 1918, in questo periodo vanno segnalati il progetto 'EduRisk' curato dalla sezione di Bologna dell'Istituto nazionale di geofisica e vulcanologia e dalla onlus 'ConUnGioco', incontri di formazione per gli insegnanti di Santa Sofia e Civitella che si svolgono al centro culturale Pertini fino al 29 ottobre. Il secondo appuntamento vedrà nei prossimi mesi l'iniziativa 'Diamoci una scossa' promossa dagli ordini degli architetti, ingegneri, dal dipartimento della protezione civile, dal consiglio superiore dei lavori pubblici, dalle università e dalla Fondazione Inarcassa per

promuovere una cultura della prevenzione sismica. Una campagna informativa, un programma di 'prevenzione attiva' per spiegare ai cittadini i fattori che possono incidere sulla sicurezza di un edificio e le agevolazioni finanziarie per migliorare la sicurezza della propria abitazione a spese quasi zero. Per tutto il mese di novembre i tecnici, su richiesta dei cittadini, potranno recarsi nelle abitazioni per fornire una prima informazione sui fattori che possono incidere sul grado di sicurezza dell'edificio e le agevolazioni finanziarie per migliorare la sicurezza della casa con spese rimborsabili fino all'85% a carico dello stato.

o. b.





martedì, 2 ottobre 2018

PRIMA PAGINA | INFORMATIVA COOKIE | CERAMICA



Economia | Regione

Regione Emilia-Romagna e Casa Artusi insieme per promuovere le eccellenze enogastronomiche del territorio

01/10/2018



Prosegue fino al 2020 e si arricchisce di nuovi contenuti la collaborazione tra Regione e Casa Artusi all'insegna della valorizzazione della cucina di casa e della promozione in Italia e all'estero dei prodotti agroalimentari di qualità made in Emilia-Romagna, a partire da quelli Dop, Igp, Qc e biologici. È quanto prevede il protocollo d'intesa sottoscritto questa mattina a Bologna dall'assessore regionale all'Agricoltura, Simona Caselli, dal presidente del centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli intitolato al padre della cucina domestica italiana, Giordano Conti, e dall'assessore alle Attività produttive della cittadina romagnola, Adriano Bonetti.

Il documento delinea gli obiettivi della prosecuzione per un altro triennio della collaborazione tra i due soggetti firmatari per la realizzazione di iniziative comuni nel campo della promozione delle eccellenze enogastronomiche regionali e, più in



Quarto Elemento TV

Iscriviti al nostro canale
Telegram

generale, per lo sviluppo dell'intera filiera agroalimentare dell'Emilia-Romagna. Tutto ciò, appunto, nel nome di Pellegrino Artusi, di cui proprio nel 2020 si celebrerà il bicentenario dalla nascita.

“Con il protocollo che oggi rinnoviamo- ha sottolineato Caselli- diamo ulteriore slancio e respiro ad una collaborazione che da Expo in poi ha prodotto risultati di grande rilievo anche sotto il profilo strettamente culturale. Nel prossimo triennio lavoreremo assieme per promuovere le produzioni tipiche, per la creazione di sinergie per la valorizzazione del territorio e per la diffusione della cucina di casa come patrimonio culturale comune a tutto il Paese. Tra le nuove sfide che ci attendono nel prossimo triennio ricordo l'esigenza di intensificare gli sforzi per promuovere l'agroalimentare regionale, favorire lo scambio di esperienze anche a livello internazionale e, infine, individuare nuove opportunità e azioni comuni per sviluppare il turismo rurale, che sta vivendo un buon momento, con numeri in forte crescita”.

“Il rinnovo del protocollo- ha rimarcato Conti- rappresenta un ulteriore passo avanti nel rapporto di collaborazione che da tempo abbiamo instaurato con la Regione Emilia-Romagna. L'obiettivo è sempre lo stesso: rafforzare l'immagine dei nostri prodotti di qualità, mettendola in stretto rapporto con i valori fondamentali della cucina domestica al fine di coniugare, secondo la lezione di Pellegrino Artusi, buon gusto e rispetto del territorio”.

“La città di Forlimpopoli- ha ribadito Bonetti- ha investito molto da 20 anni a questa parte per valorizzare l'opera di Artusi, intesa anche come risorsa culturale a disposizione di tutto il territorio regionale. Non possiamo che gioire per il rinnovo di un'un'intesa che riconosce l'importante lavoro portato avanti con rigore e passione per promuovere e far conoscere il nostro ricco patrimonio agroalimentare. La collaborazione con la Regione Emilia-Romagna da questo punto di vista è per noi fondamentale”.

Il primo appuntamento di rilievo per rafforzare le sinergie operative e far compiere un ulteriore salto di qualità all'intesa tra Regione e Casa Artusi sarà la terza edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo, promossa dal nostro ministero degli Affari esteri, che si svolgerà quest'anno in Canada dal 16 al 23 novembre prossimi. Dopo le precedenti edizioni negli Usa nel 2016 e l'anno scorso in Cina, la Regione Emilia-Romagna parteciperà alla maxi-kermesse in terra canadese con un ricco calendario di incontri e iniziative per far conoscere e promuovere le proprie eccellenze enogastronomiche. E tra i soggetti invitati a dare il proprio contributo in questo senso ci sarà appunto anche Casa Artusi, oltre ai consorzi dei più importanti prodotti tipici (Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop, Aceto Balsamico Igp, solo per citarne alcuni) e una dozzina tra le più affermate aziende agroalimentari regionali.

(foto, da sx: il presidente di Casa Artusi, Conti, l'assessore regionale Caselli e l'assessore di Forlimpopoli Bonetti alla firma del protocollo d'intesa)



← **La Società Cooperativa Bilanciai Campogalliano in merito allo stato di agitazione dei lavoratori di Sagemcom Italia**



[HOME](#) > [SENZA CATEGORIA](#) > **CASA ARTUSI, NUOVI PROGETTI CON REGIONE E-R**



[SENZA CATEGORIA](#)

Casa Artusi, nuovi progetti con Regione E-R

POLITICA E CITTÀ

BY **MCOLONNA** • OTTOBRE 1, 2018**SOCIETÀ, CULTURA, SPORT****TOSCANA - MARCHE****VENETO E NORD EST**

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 1 ottobre 2018 – Prosegue fino al 2020 e si arricchisce di nuovi contenuti la collaborazione tra Regione e Casa Artusi all'insegna della valorizzazione della cucina di casa e della promozione in Italia e all'estero dei prodotti agroalimentari di qualità made in Emilia-Romagna, a partire da quelli Dop, Igp, Qc e biologici.

MCOLONNA♡ 0 LIKES☞ COMMENTS
DISABLED🖨 PRINT**TAGS**[ACETO
BALSAMICO IGP](#)[CASA ARTUSI](#)[EVIDENZA](#)[PARMIGIANO
REGGIANO DOP](#)[PRODOTTI TIPICI](#)[PROSCIUTTO DI
PARMA DOP](#)

È quanto prevede il protocollo d'intesa sottoscritto questa mattina a Bologna dall'assessore regionale all'Agricoltura, Simona Caselli, dal presidente del centro di cultura

gastronomica di Forlimpopoli intitolato al padre della cucina domestica italiana, Giordano Conti, e dall'assessore alle Attività produttive della cittadina romagnola, Adriano Bonetti.

Il documento delinea gli obiettivi della prosecuzione per un altro triennio della collaborazione tra i due soggetti firmatari per la realizzazione di iniziative comuni nel campo della promozione delle eccellenze enogastronomiche regionali e, più in generale, per lo sviluppo dell'intera filiera agroalimentare dell'Emilia-Romagna. Tutto ciò, appunto, nel nome di Pellegrino Artusi, di cui proprio nel 2020 si celebrerà il bicentenario dalla nascita.

“Con il protocollo che oggi rinnoviamo- ha sottolineato Caselli- diamo ulteriore slancio e respiro ad una collaborazione che da Expo in poi ha prodotto risultati di grande rilievo anche sotto il profilo strettamente culturale.

Nel prossimo triennio lavoreremo assieme per promuovere le produzioni tipiche, per la creazione di sinergie per la valorizzazione del territorio e per la diffusione della cucina di casa come patrimonio culturale comune a tutto il Paese. Tra le nuove sfide che ci attendono nel prossimo triennio ricordo l'esigenza di intensificare gli sforzi per promuovere l'agroalimentare regionale, favorire lo scambio di esperienze anche a livello internazionale e, infine, individuare nuove opportunità e azioni comuni per sviluppare il turismo rurale, che sta vivendo un buon momento, con numeri in forte crescita”.



Il rinnovo del protocollo - ha rimarcato Conti - rappresenta un ulteriore passo avanti nel rapporto di **ECONOMIA E IMPRESE** che da **EMILIA ROMAGNA** instaura con **LOMBARDIA E NORD OVEST** **POLITICA E CITTÀ** Emilia-Romagna. L'obiettivo è sempre lo stesso: rafforzare l'immagine dei nostri prodotti di qualità, mettendola in stretto rapporto con i valori fondamentali della cucina domestica al fine di coniugare, secondo la lezione di Pellegrino Artusi, buon gusto e rispetto del territorio. **SOCIETÀ, CULTURA, SPORT** **TOSCANA - MARCHE** **VENETO E NORD EST**

“La città di Forlimpopoli - ha ribadito Bonetti - ha investito molto da 20 anni a questa parte per valorizzare l'opera di Artusi, intesa anche come risorsa culturale a disposizione di tutto il territorio regionale. Non possiamo che gioire per il rinnovo di un'un'intesa che riconosce l'importante lavoro portato avanti con rigore e passione per promuovere e far conoscere il nostro ricco patrimonio agroalimentare. La collaborazione con la Regione Emilia-Romagna da questo punto di vista è per noi fondamentale”.



Il primo appuntamento di rilievo per rafforzare le sinergie operative e far compiere un ulteriore salto di qualità all'intesa tra Regione e Casa Artusi sarà la terza edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo, promossa dal nostro ministero degli Affari esteri, che si svolgerà quest'anno in Canada dal 16 al 23 novembre prossimi.

Dopo le precedenti edizioni negli Usa nel 2016 e l'anno scorso in Cina, la Regione Emilia-Romagna parteciperà alla maxi-kermesse in terra canadese con un ricco calendario di incontri e iniziative per far conoscere e promuovere le proprie eccellenze enogastronomiche. E tra i soggetti invitati a dare il proprio contributo in questo senso ci sarà appunto anche Casa Artusi, oltre ai consorzi dei più importanti prodotti tipici (Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop, Aceto Balsamico Igp, solo per citarne alcuni) e una dozzina tra le più affermate aziende agroalimentari regionali.

Nella foto in alto, da sinistra: il presidente di Casa Artusi, Conti, l'assessore regionale Caselli e l'assessore di Forlimpopoli Bonetti nel momento della firma del protocollo d'intesa.

Comments are closed

» Economia - Regione

Regione Emilia-Romagna e Casa Artusi insieme per promuovere le eccellenze enogastronomiche del territorio

1 Ott 2018



Prosegue fino al 2020 e si arricchisce di nuovi contenuti la collaborazione tra Regione e Casa Artusi all'insegna della valorizzazione della cucina di casa e della promozione in Italia e all'estero dei prodotti agroalimentari di qualità made in Emilia-Romagna, a partire da quelli Dop, Igp, Qc e biologici. È quanto prevede il protocollo d'intesa sottoscritto questa mattina a Bologna dall'assessore regionale all'Agricoltura, Simona Caselli, dal presidente del centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli intitolato al padre della cucina domestica italiana, Giordano Conti, e dall'assessore alle Attività produttive della cittadina romagnola, Adriano Bonetti.

Il documento delinea gli obiettivi della prosecuzione per un altro triennio della collaborazione tra i due soggetti firmatari per la realizzazione di iniziative comuni nel campo della promozione delle eccellenze enogastronomiche regionali e, più in generale, per lo sviluppo dell'intera filiera agroalimentare dell'Emilia-Romagna. Tutto ciò, appunto, nel nome di Pellegrino Artusi, di cui proprio nel 2020 si celebrerà il bicentenario dalla nascita.

"Con il protocollo che oggi rinnoviamo - ha sottolineato Caselli - diamo ulteriore slancio e respiro ad una collaborazione che da Expo in poi ha prodotto risultati di grande rilievo anche sotto il profilo strettamente culturale. Nel prossimo triennio lavoreremo assieme per promuovere le produzioni tipiche, per la creazione di sinergie per la valorizzazione del territorio e per la diffusione della cucina di casa come patrimonio culturale comune a tutto il Paese. Tra le nuove sfide che ci attendono nel prossimo triennio ricordo l'esigenza di intensificare gli sforzi per promuovere l'agroalimentare regionale, favorire lo scambio di esperienze anche a livello internazionale e, infine, individuare nuove opportunità e azioni comuni per sviluppare il turismo rurale, che sta vivendo un buon momento, con numeri in forte crescita".

"Il rinnovo del protocollo - ha rimarcato Conti - rappresenta un ulteriore passo avanti nel rapporto di collaborazione che da tempo abbiamo instaurato con la Regione Emilia-Romagna. L'obiettivo è sempre lo stesso: rafforzare l'immagine dei nostri prodotti di qualità, mettendola in stretto rapporto con i valori fondamentali della cucina domestica al fine di coniugare, secondo la lezione di Pellegrino Artusi, buon gusto e rispetto del territorio".

"La città di Forlimpopoli - ha ribadito Bonetti - ha investito molto da 20 anni a questa parte per valorizzare l'opera di Artusi, intesa anche come risorsa culturale a disposizione di tutto il territorio regionale. Non possiamo che gioire per il rinnovo di un'intesa che riconosce l'importante lavoro portato avanti con rigore e passione per promuovere e far conoscere il nostro ricco patrimonio agroalimentare. La collaborazione con la Regione Emilia-Romagna da questo punto di vista è per noi fondamentale".

Il primo appuntamento di rilievo per rafforzare le sinergie operative e far compiere un ulteriore salto di qualità all'intesa tra Regione e Casa Artusi sarà la terza edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo, promossa dal nostro ministero degli Affari esteri, che si svolgerà quest'anno in Canada dal 16 al 23 novembre prossimi. Dopo le precedenti edizioni negli Usa nel 2016 e l'anno scorso in Cina, la Regione Emilia-Romagna parteciperà alla maxi-kermesse in terra canadese con un ricco calendario di incontri e iniziative per far conoscere e promuovere le proprie eccellenze enogastronomiche. E tra i soggetti invitati a dare il proprio contributo in questo senso ci sarà appunto anche Casa Artusi, oltre ai consorzi dei più importanti prodotti tipici (Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop, Aceto Balsamico Igp, solo per citarne alcuni) e una dozzina tra le più affermate aziende agroalimentari regionali.

Regione Emilia-Romagna

lunedì, 1 ottobre 2018

Agroalimentare, Regione Emilia-Romagna e Casa Artusi insieme per promuovere le eccellenze del territorio

Intesa rinnovata fino al 2020. Caselli: "Una collaborazione che arricchiamo di nuove sfide".
Primo appuntamento la Settimana della cucina italiana in Canada, a novembre



Prosegue fino al 2020 e si arricchisce di nuovi contenuti la collaborazione tra Regione e Casa Artusi all'insegna della **valorizzazione della cucina di casa e della promozione in Italia e all'estero dei prodotti agroalimentari di qualità made in Emilia-Romagna**, a partire da quelli Dop, Igp, Qc e biologici. È quanto prevede il **protocollo d'intesa** sottoscritto questa mattina a Bologna dall'assessore regionale all'Agricoltura, **Simona Caselli**, e dal presidente del

centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli intitolato al padre della cucina domestica italiana, **Giordano Conti**, alla presenza dell'assessore alle Attività produttive della cittadina romagnola, **Adriano Bonetti**.

Il documento delinea gli obiettivi della **prosecuzione per un altro triennio** della collaborazione tra i due soggetti firmatari per la realizzazione di iniziative comuni nel campo della promozione delle eccellenze enogastronomiche regionali e, più in generale, per lo sviluppo dell'intera filiera agroalimentare dell'Emilia-Romagna. Tutto ciò, appunto, nel nome di **Pellegrino Artusi**, di cui proprio nel 2020 si celebrerà il **bicentenario** dalla nascita.

"Con il protocollo che oggi rinnoviamo- ha sottolineato **Caselli**- diamo ulteriore slancio e respiro ad una collaborazione che da Expo in poi ha prodotto risultati di grande rilievo anche sotto il profilo strettamente culturale. Nel prossimo triennio lavoreremo assieme per promuovere le produzioni tipiche, per la creazione di sinergie per la valorizzazione del territorio e per la diffusione della cucina di casa come patrimonio culturale comune a tutto il Paese. Tra le nuove sfide che ci attendono nel prossimo triennio ricordo l'esigenza di intensificare gli sforzi per promuovere l'agroalimentare regionale, favorire lo scambio di esperienze anche a livello internazionale e, infine, individuare nuove opportunità e azioni comuni per sviluppare il turismo rurale, che sta vivendo un buon momento, con numeri in forte crescita".

"Il rinnovo del protocollo- ha rimarcato **Conti**- rappresenta un ulteriore passo avanti nel rapporto di collaborazione che da tempo abbiamo instaurato con la Regione Emilia-Romagna. L'obiettivo è sempre lo stesso: rafforzare l'immagine dei nostri prodotti di qualità, mettendola in stretto rapporto con i valori fondamentali della cucina domestica al fine di coniugare, secondo la lezione di Pellegrino Artusi, buon gusto e rispetto del territorio".

“La città di Forlimpopoli- ha ribadito **Bonetti**- ha investito molto da 20 anni a questa parte per valorizzare l’opera di Artusi, intesa anche come risorsa culturale a disposizione di tutto il territorio regionale. Non possiamo che gioire per il rinnovo di un’un’intesa che riconosce l’importante lavoro portato avanti con rigore e passione per promuovere e far conoscere il nostro ricco patrimonio agroalimentare. La collaborazione con la Regione Emilia-Romagna da questo punto di vista è per noi fondamentale”.



Il primo appuntamento di rilievo per rafforzare le sinergie operative e far compiere un ulteriore salto di qualità all’intesa tra Regione e Casa Artusi sarà la terza edizione della **Settimana della cucina italiana nel mondo**, promossa dal nostro ministero degli Affari esteri, che si svolgerà quest’anno in Canada dal **16 al 23 novembre** prossimi. Dopo le precedenti edizioni negli Usa nel 2016 e l’anno scorso in Cina, la Regione Emilia-Romagna parteciperà alla maxi-kermesse in terra canadese con un ricco calendario di incontri e iniziative per far conoscere e promuovere le proprie eccellenze enogastronomiche. E tra i soggetti invitati a dare il proprio contributo in questo senso ci sarà appunto anche Casa Artusi, oltre ai consorzi dei più importanti prodotti tipici (**Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop, Aceto Balsamico Igp**, solo per citarne alcuni) e una dozzina tra le più affermate aziende agroalimentari regionali.



Domenica delle Mariette

Carlo Lucarelli a Casa Artusi per un incontro da brividi

Forlimpopoli (26 ottobre 2018) – Tra peccati di gola e peccati mortali, sarà una **Domenica delle Mariette** all'insegna del brivido quella del **28 ottobre**.

Protagonista del consueto appuntamento organizzato dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo, è **Carlo Lucarelli** che alle 15:30 sarà a **Casa Artusi** per presentare la sua ultima fatica letteraria, *Peccato Mortale* (Einaudi, 2018).

Il giallo si sviluppa in un ambiente e una quotidianità che, stretta tra la penuria delle tessere annonarie e l'avidità dei "borsari neri", fa sembrare l'appellativo "Grassa" riferito a Bologna un lontano ricordo e le persone si devono arrangiare con una cucina di ristrettezze alla quale manca sempre qualcosa. Una cucina "senza", insomma.

Quello tra il giallista parmense e Casa Artusi è un gradito ritorno di fiamma. Con Bottega Finzioni, la scuola di scrittura di Lucarelli, esiste un rapporto di collaborazione che proprio nel 2018 ha portato alla pubblicazione di una raccolta di racconti, *"Misteri e Manicaretti con Pellegrino Artusi"*, in cui Pellegrino Artusi abbandona i panni dello chef e scrittore per vestire quelli del detective d'assalto.

Il libro

Ambientato nel 1943 in una Bologna liberata dal fascismo e alle prese con l'occupazione tedesca, protagonista di *Peccato Mortale* è l'ispettore De Luca che, proprio nel caos di quei giorni, si trova a indagare su un corpo senza testa. Semplice, perché in fondo si tratta di un omicidio, complicato perché la vicenda assume presto risvolti politici che, date le circostanze, diventano molto pericolosi. Comunque sia, il caso va risolto. Sempre. Anche a costo di accettare un compromesso.

Dopo l'incontro seguirà una degustazione a tema.

Ingresso libero

Forlimpopoli
26 ottobre 2018

Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
tel. 0547 24284



Carlo Lucarelli oggi ospite delle Mariette

FORLIMPOPOLI

“Domenica delle Mariette” all’insegna del brivido quella di oggi. Protagonista del consueto appuntamento organizzato dall’Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo, è Carlo Lucarelli che alle 15.30 sarà a Casa Artusi per presentare la sua ultima fatica letteraria, “Peccato Mortale” (Einaudi, 2018). Il giallo si sviluppa in un ambiente e una quotidianità che, stretta tra la penuria delle tessere annonarie e l’avidità dei “borsari neri”, fa sembrare l’appellativo “Grassa” riferito a Bologna un lontano ricordo e le persone si devono arrangiare con una cucina di ristrettezze alla quale manca sempre qualcosa. Una cucina “senza”, insomma. Quello tra il giallista parmense e Casa Artusi è un gradito ritorno di fiamma. Con Bottega Finzioni, la scuola di scrittura di Lucarelli, esiste un rapporto di collaborazione che proprio nel 2018 ha portato alla pubblicazione di una raccolta di racconti, “Misteri e Manicaretti con Pellegrino Artusi”, in cui Pellegrino Artusi abbandona i panni dello chef e scrittore per vestire quelli del detective d’assalto. Dopo l’incontro seguirà una degustazione a tema. L’ingresso oggi è libero.



FORLIMPOPOLI DOMANI CON LE MARIETTE

A Casa Artusi arriva Lucarelli

CARLO Lucarelli sarà il primo ospite della nuova stagione degli incontri delle 'Domeniche delle Mariette', gli appuntamenti organizzati dall'associazione delle Mariette di Forlimpopoli, per conoscere, recuperare, riscoprire e conservare i saperi e i sapori del territorio. Domani alle 15,30 a Casa Artusi, il noto scrittore presenterà 'Peccato mortale' il suo ultimo

romanzo che vede il ritorno del commissario De Luca. Bologna estate 1943; alla vigilia di eventi decisivi per la storia italiana, De Luca si ritrova ad indagare su un corpo senza testa. Il giallo si sviluppa in un ambiente e una quotidianità che, stretta tra la penuria delle tessere annonarie e l'avidità dei 'borsari neri', fa sembrare l'appellativo 'Grassa' un lontano ricordo. Ingresso gratuito.



GIALLISTA
Lo scrittore Carlo Lucarelli

Carlo Lucarelli a Casa Artusi per un incontro da brividi

Da Staff 4live - 26 ottobre 2018



Tra peccati di gola e peccati mortali, sarà una **Domenica delle Mariette** all'insegna del brivido quella del **28 ottobre**. Protagonista del consueto appuntamento organizzato dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo, è **Carlo Lucarelli** che alle ore 15,30 sarà a **Casa Artusi** per presentare la sua ultima fatica letteraria, **Peccato Mortale** (Einaudi, 2018).

Il giallo si sviluppa in un ambiente e una quotidianità che, stretta tra la penuria delle tessere anonarie e l'avidità dei "borsari neri", fa sembrare l'appellativo "Grassa" riferito a Bologna un lontano ricordo e le persone si devono arrangiare con una cucina di ristrettezze alla quale manca sempre qualcosa. Una cucina "senza", insomma. Quello tra il giallista parmense e Casa Artusi è un gradito ritorno di fiamma. Con Bottega Finzioni, la scuola di scrittura di Lucarelli, esiste un rapporto di collaborazione che proprio nel 2018 ha portato alla pubblicazione di una raccolta di racconti, "Misteri e Manicaretti con Pellegrino Artusi", in cui Pellegrino Artusi abbandona i panni dello chef e scrittore per vestire quelli del detective d'assalto.

Ambientato nel 1943 in una Bologna liberata dal fascismo e alle prese con l'occupazione tedesca, protagonista di **Peccato Mortale** è l'ispettore De Luca che, proprio nel caos di quei giorni, si trova a indagare su un corpo senza testa. Semplice, perché in fondo si tratta di un omicidio, complicato perché la vicenda assume presto risvolti politici che, date le circostanze, diventano molto pericolosi. Comunque sia, il caso va risolto. Sempre. Anche a costo di accettare un compromesso.

Dopo l'incontro seguirà una degustazione a tema. Ingresso libero.

Staff 4live

Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.



Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata, utilizziamo cookies, anche di terze parti.

Scorrendo questa pagina o continuando la navigazione sul portale acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy.

FORLÌTODAY

Carlo Lucarelli svela la nuova avventura dell'ispettore De Luca in "Peccato mortale"

Casa Artusi

Indirizzo non disponibile

Forlimpopoli

Dal 28/10/2018 al 28/10/2018

15.30

GRATIS

Redazione

27 ottobre 2018 11:55

Tra peccati di gola e peccati mortali, sarà una Domenica delle Mariette all'insegna del brivido quella del 28 ottobre.

Protagonista del consueto appuntamento organizzato dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo è Carlo Lucarelli che alle 15:30 sarà a Casa Artusi per presentare la sua ultima fatica letteraria, Peccato Mortale (Einaudi, 2018).

Il giallo si sviluppa in un ambiente e una quotidianità che, stretta tra la penuria delle tessere anonarie e l'avidità dei "borsari neri", fa sembrare l'appellativo "Grassa" riferito a Bologna un lontano ricordo e le persone si devono arrangiare con una cucina di ristrettezze alla quale manca sempre qualcosa. Una cucina "senza", insomma.

Quello tra il giallista parmense e Casa Artusi è un gradito ritorno di fiamma. Con Bottega Finzioni, la scuola di scrittura di Lucarelli, esiste un rapporto di collaborazione che proprio nel 2018 ha portato alla pubblicazione di una raccolta di racconti, "Misteri e Manicaretti con Pellegrino Artusi", in cui Pellegrino Artusi abbandona i panni dello chef e scrittore per vestire quelli del detective d'assalto.

Ambientato nel 1943 in una Bologna liberata dal fascismo e alle prese con l'occupazione tedesca, protagonista di Peccato Mortale è l'ispettore De Luca che, proprio nel caos di quei giorni, si trova a indagare su un corpo senza testa. Semplice, perché in fondo si tratta di un omicidio, complicato perché la vicenda assume presto risvolti politici che, date le circostanze, diventano molto pericolosi. Comunque sia, il caso va risolto. Sempre. Anche a costo di accettare un compromesso.

Dopo l'incontro seguirà una degustazione a tema.

A proposito di Incontri, potrebbe interessarti

Tradizioni d'autunno: a spasso nel noceto con la spigolatura solidale

dal 27 al 29 ottobre 2018

Azienda Agricola San Martino

Riflessioni su razzismo, xenofobia e crisi della cittadinanza al 900fest

GRATIS

dal 24 al 27 ottobre 2018

sedì varie - vedi programma



Casa Artusi ospite a Geo *lunedì 22 ottobre*

**Al centro della puntata il rapporto tra lingua e cucina italiana:
un'evoluzione nel nome di Pellegrino Artusi**

Forlimpopoli (19 ottobre 2018) – Casa Artusi sarà ancora ospite di Geo, il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi, che più volte ha visto tra i suoi protagonisti il centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli.

Il tema della puntata che andrà in onda **lunedì 22 ottobre dalle ore 17:00** è il rapporto tra lessico e cucina italiana.

Che *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* sia stata una vera e propria impresa culinaria ed editoriale non v'è dubbio, ma forse non tutti sanno che Pellegrino Artusi si è cimentato anche nella coraggiosa opera di dotare la cucina italiana di una lingua moderna. Allontanandosi dalla tradizione francesizzante e adottando il "volgare toscano", infatti, Artusi ottiene il grande risultato di razionalizzare il lessico della cucina introducendo nel suo ricettario quell'unità della lingua che, al suo tempo, molti osteggiavano

Ospite della puntata, oltre a **Carla Briigliadori**, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, è la **Prof.ssa Giovanna Frosini** dell'Accademica della Crusca e membro del Comitato Scientifico di Casa Artusi, che illustrerà il contributo di Pellegrino Artusi all'evoluzione della lingua italiana.

Carla, si cimenterà in tre ricette che attraversano da nord a sud tutto lo Stivale, andando addirittura Oltralpe. Il primo è un piatto che porta "*un nome di tedescheria*", i Krapfen, e che Artusi, da purista della cucina e della lingua italiana, sperimenta e riadatta nella sua ricetta n.182. Si passa poi al livornese Caciucco (ricetta n. 455) per concludere con la regina dell'identità del Belpaese, la Pizza alla Napoletana (ricetta n. 609).

Forlimpopoli, 19 ottobre 2018

*Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
tel. 0547 24284*



CASA ARTUSI A “GEO”

FORLIMPOPOLI La responsabile della Scuola di cucina di Casa Artusi, Carla Brioli, e Giovanna Frosini, accademica della Crusca e membro del Comitato Scientifico del centro gastronomico forlimpopolese, sono state ospiti in diretta su Rai 3 a “Geo”, il celebre programma condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi. Argomento della puntata il rapporto tra cucina e lingua italiana. Frosini ha illustrato il contributo di Pellegrino Artusi all’evoluzione della lingua italiana mentre la Brioli era alla prese con tre ricette del manuale artusiano.

FORLÌTODAY

Il rapporto tra lingua e cucina italiana nel nome di Pellegrino Artusi: Casa Artusi torna ospite a Geo

Ospite della puntata, oltre a Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, è la professoressa Giovanna Frosini dell'Accademica della Crusca e membro del Comitato Scientifico di Casa Artusi

Redazione

18 ottobre 2018 11:20



Casa Artusi sarà ancora ospite di Geo, il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagromola ed Emanuele Biggi, che più volte ha visto tra i suoi protagonisti il centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli. Il tema della puntata che andrà in onda lunedì prossimo dalle 17 è il rapporto tra lessico e cucina italiana.

Che la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene sia stata una vera e propria impresa culinaria ed editoriale non v'è dubbio, ma forse non tutti sanno che Pellegrino Artusi si è cimentato anche nella coraggiosa opera di dotare la cucina italiana di una lingua moderna. Allontanandosi dalla tradizione francesizzante e adottando il "volgare toscano", infatti, Artusi ottiene il grande risultato di razionalizzare il lessico della cucina introducendo nel suo ricettario quell'unità della lingua che, al suo tempo, molti osteggiavano.

Ospite della puntata, oltre a Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, è la professoressa Giovanna Frosini dell'Accademica della Crusca e membro del Comitato Scientifico di Casa Artusi, che illustrerà il contributo di Pellegrino Artusi all'evoluzione della lingua italiana. Carla, si cimenterà in tre ricette che attraversano da nord a sud tutto lo Stivale, andando addirittura Oltralpe. Il primo è un piatto che porta "un nome di tedescheria", i Krapfen, e che Artusi, da purista della cucina e della lingua italiana, sperimenta e riadatta nella sua ricetta n.182. Si passa poi al livornese Caciucco (ricetta n. 455) per concludere con la regina dell'identità del Belpaese, la Pizza alla Napoletana (ricetta n. 609).

I più letti della settimana

Cambia la manovra antismog: stop ai diesel Euro 3. Per i caminetti nessuna restrizione per uso ricreativo, alimentare e per ristoranti e pizzerie

Strade di sangue, una tragedia dietro l'altra: perde la vita un altro ciclista

Morte di Cristina, lo schianto mortale è un rebus: indagini sui mezzi sequestrati

Folla in Piazza Saffi e chiesa di San Mercuriale gremita per i funerali di Cristina Malandri



OTTOBRE 22, 2018

[ECONOMIA E WEB](#)[EMILIA-ROMAGNA](#)[LOMBARDIA E NORD OVEST](#)[POLITICA E CITTÀ](#)[HOME](#) > [FORLÌ-CESENA](#) > [CASA ARTUSI OSPITE IN RAI3 A GEO NEL NOME DI PELLEGRINO ARTUSI](#)
[SOCIETÀ, CULTURA, SPORT](#) [TOSCANA - MARCHE](#) [VENETO E NORD EST](#)

Casa Artusi ospite in Rai3 a Geo nel nome di Pellegrino Artusi

BY [MCOLOMNA](#) • OTTOBRE 18, 2018

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 18 ottobre 2018 – Casa Artusi sarà ancora ospite di Geo, il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi, che più volte ha visto tra i suoi protagonisti il centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli.



Il tema della puntata che andrà in onda lunedì 22 ottobre dalle ore 17:00 è il rapporto tra lessico e cucina italiana.

Che La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene sia stata una vera e

propria impresa culinaria ed editoriale non v'è dubbio, ma forse

[MCOLOMNA](#)[0 LIKES](#)[0 COMMENTS
DISABLED](#)[PRINT](#)[TAGS](#)[CASA ARTUSI](#)[GEO](#)

non tutti sanno che Pellegrino Artusi si è cimentato anche nella coraggiosa opera di dotare la cucina italiana di una lingua moderna.

PELLEGRINO
ARTUSI

RAI3

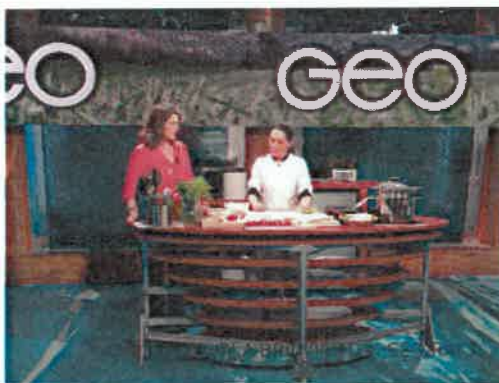
Allontanandosi dalla tradizione francesizzante e adottando il “volgare toscano”, infatti, Artusi ottiene il grande risultato di razionalizzare il lessico della cucina introducendo nel suo ricettario quell’unità della lingua che, al suo tempo, molti osteggiavano.

Ospite della puntata, oltre a Carla Briigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, è la Prof.ssa Giovanna Frosini dell’Accademica della Crusca e membro del Comitato

Scientifico di Casa Artusi, che illustrerà il contributo di Pellegrino Artusi all’evoluzione della lingua italiana.

Carla, si cimenterà in tre ricette che attraversano da nord a sud tutto lo Stivale, andando addirittura Oltralpe.

Il primo è un piatto che porta “un nome di tedescheria”, i Krapfen, e che Artusi, da purista della cucina e della lingua italiana, sperimenta e riadatta nella sua ricetta n.182.



Si passa poi al livornese Caciucco (ricetta n. 455) per concludere con la regina dell’identità del Belpaese, la Pizza alla Napoletana (ricetta n. 609).

Comments are closed

Casa Artusi ospite a Geo

Da Staff 4live - 18 ottobre 2018



Casa Artusi sarà ancora ospite di **Geo**, il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi, che più volte ha visto tra i suoi protagonisti il centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli.

Il tema della puntata che andrà in onda **lunedì 22 ottobre** dalle ore 17,00 è il rapporto tra lessico e cucina italiana.

Che "La Scienza in cucina" e "L'Arte di mangiar bene" sia stata una vera e propria impresa culinaria ed editoriale non v'è dubbio, ma forse non tutti sanno che Pellegrino Artusi si è cimentato anche nella coraggiosa opera di dotare la cucina italiana di una lingua moderna. Allontanandosi dalla tradizione francesizzante e adottando il "volgare toscano", infatti, Artusi ottiene il grande risultato di razionalizzare il lessico della cucina introducendo nel suo ricettario quell'unità della lingua che, al suo tempo, molti osteggiavano.

Ospite della puntata, oltre a Carla Briigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, è Giovanna Frosini dell'Accademica della Crusca e membro del Comitato Scientifico di Casa Artusi, che illustrerà il contributo di Pellegrino Artusi all'evoluzione della lingua italiana. Carla, si cimenterà in tre ricette che attraversano da nord a sud tutto lo Stivale, andando addirittura Oltralpe. Il primo è un piatto che porta "un nome di tedescheria", i Krapfen, e che Artusi, da purista della cucina e della lingua italiana, sperimenta e riadatta nella sua ricetta n.182. Si passa poi al livornese Caciucco (ricetta n.455) per concludere con la regina dell'identità del Belpaese, la Pizza alla Napoletana (ricetta n.609).

Staff 4live

Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.



Home > Lifestyle



Casa Artusi ospite a Geo su Rai3

Al centro della puntata il rapporto tra lingua e cucina italiana: un'evoluzione nel nome di Pellegrino Artusi

ottobre 18, 2018

ottobre 18, 2018

Casa Artusi sarà ancora ospite di Geo, il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi, che più volte ha visto tra i suoi protagonisti il centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli. Il tema della puntata che andrà in onda lunedì 22 ottobre dalle ore 17:00 è il rapporto tra lessico e cucina italiana.

Che La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene sia stata una vera e propria impresa culinaria ed editoriale non v'è dubbio, ma forse non tutti sanno che Pellegrino Artusi si è cimentato anche nella coraggiosa opera di dotare la cucina italiana di una lingua moderna. Allontanandosi dalla tradizione francesizzante e adottando il "volgare toscano", infatti, Artusi ottiene il grande risultato di razionalizzare il lessico della cucina introducendo nel suo ricettario quell'unità della lingua che, al suo tempo, molti osteggiavano.



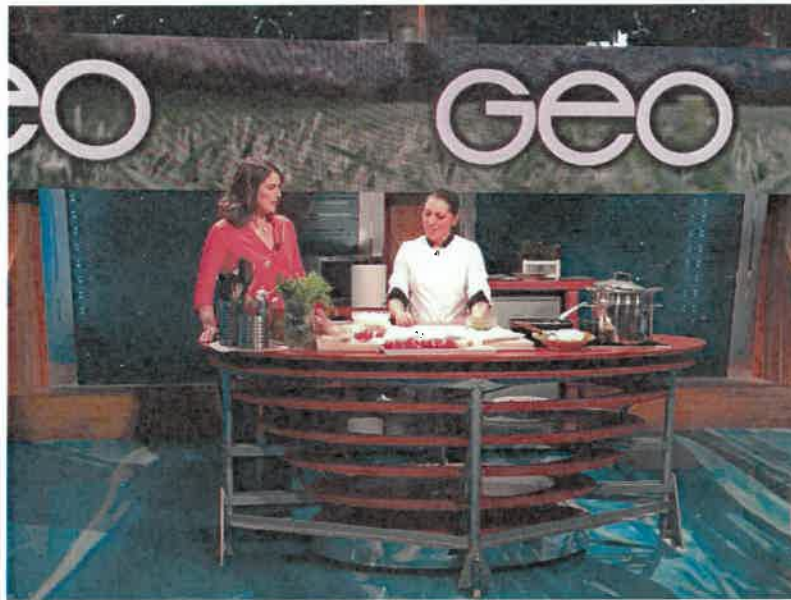
Sveva Sagramola e Carla Brigliadori

Ospite della puntata, oltre a Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, è la Prof.ssa Giovanna Frosini dell'Accademica della Crusca e membro del Comitato Scientifico di Casa Artusi, che illustrerà il contributo di Pellegrino Artusi all'evoluzione della lingua italiana.

Carla, si cimenterà in tre ricette che attraversano da nord a sud tutto lo Stivale, andando addirittura Oltrelpa. Il primo è un piatto che porta "un nome di tedescheria", i Krapfen, e che Artusi, da purista della cucina e della lingua italiana, sperimenta e riadatta nella sua ricetta n.182. Si passa poi al livornese Caciucco (ricetta n. 455) per concludere con la regina dell'identità del Belpaese, la Pizza alla Napoletana (ricetta n. 609).

Casa Artusi ospite a Geo lunedì 22 ottobre

Da **Roberto Di Biase** - 22 ottobre 2018



Al centro della puntata il rapporto tra lingua e cucina italiana: un'evoluzione nel nome di Pellegrino Artusi

FORLIMPOPOLI (FC) – **Casa Artusi sarà ancora ospite di Geo**, il celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagromola ed Emanuele Biggi, che più volte ha visto tra i suoi protagonisti il centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli.

Il tema della puntata che andrà in onda **lunedì 22 ottobre dalle ore 17.00** è il rapporto tra lessico e cucina italiana.



Che La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene sia stata una vera e propria impresa culinaria ed editoriale non v'è dubbio, ma forse non tutti sanno che Pellegrino Artusi si è cimentato anche nella coraggiosa opera di dotare la cucina italiana di una lingua moderna. Allontanandosi dalla tradizione francesizzante e adottando il "volgare toscano", infatti, Artusi ottiene il grande risultato di razionalizzare il lessico della cucina introducendo nel suo ricettario quell'unità della lingua che, al suo tempo, molti osteggiavano.

Ospite della puntata, oltre a **Carla Briadiori**, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, è la **Prof.ssa Giovanna Frosini** dell'Accademica della Crusca e membro del Comitato Scientifico di Casa Artusi, che illustrerà il contributo di Pellegrino Artusi all'evoluzione della lingua italiana.

Carla, si cimenterà in tre ricette che attraversano da nord a sud tutto lo Stivale, andando addirittura Oltralpe. Il primo è un piatto che porta "un nome di tedescheria", i Krapfen, e che Artusi, da purista della cucina e della lingua italiana, sperimenta e riadatta nella sua ricetta n.182. Si passa poi al livornese Caciucco (ricetta n. 455) per concludere con la regina dell'identità del Belpaese, la Pizza alla Napoletana (ricetta n. 609).

FORLÌTODAY

Casa Artusi a Geo su Rai 3 tra cucina e lingua italiana

Argomento della puntata andata in onda lunedì pomeriggio il rapporto tra cucina e lingua italiana

Redazione

23 ottobre 2018 11:24



Lunedì scorso Casa Artusi, rappresentata dalla responsabile della Scuola di Cucina Carla Brigliadori e dalla professoressa Giovanna Frosini, accademica della Crusca e membro del Comitato Scientifico del centro gastronomico forlimpopolese, è stata ospite in diretta su Rai 3 a Geo, il celebre programma condotto da Sveva Sagromola ed Emanuele Biggi.

Argomento della puntata il rapporto tra cucina e lingua italiana. La professoressa Frosini ha illustrato il contributo di Pellegrino Artusi all'evoluzione della lingua italiana mentre la Brigliadori era alla prese con tre ricette del manuale artusiano: i Krapfen (ricetta numero 182), il Caciucco (ricetta numero 455) e la Pizza alla Napoletana (ricetta numero 609).

PUBBLICITÀ

mRead invented by Teads

I più letti della settimana

Cambia la manovra antismog: stop ai diesel Euro 3. Per i caminetti nessuna restrizione per uso ricreativo, alimentare e per ristoranti e pizzerie

Folla in Piazza Saffi e chiesa di San Mercuriale gremita per i funerali di Cristina Malandri

Il dramma di Cristina Malandri, autopsia eseguita: fissati i funerali della mamma 44enne

Aste online sempre più competitive: le case del fallimento Isoldi fanno gola

Pannolini e pannoloni, approvata la "tariffa solidale": bidoni da 30 a 240 litri

Cade dalla bici dopo esser stata colpita da un'auto: trasportata al Bufalini di Cesena

Casa Artusi a Geo tra **cucina** e lingua italiana

La professoressa Frosini ha illustrato il contributo di Pellegrino Artusi all'evoluzione della lingua italiana

ottobre 23, 2018 12

Lunedì scorso Casa Artusi, rappresentata dalla responsabile della Scuola di Cucina Carla Brigladori e dalla Professoressa Giovanna Frosini, accademica della Crusca e membro del Comitato Scientifico del centro gastronomico forlimpopolese, è stata ospite in diretta su Rai 3 a Geo, il celebre programma condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi.



Casa Artusi

Un autunno all'insegna della buona tavola e della cucina domestica

Forlimpopoli (ottobre 2018) – Dalla tradizione alla pasticceria per ragazzi fino alla cucina d'autore con tanto di chef stellato: sono tanti i corsi proposti per questo autunno dalla scuola di cucina Casa Artusi, vera e propria full immersion nella cultura gastronomica a 360°.

Dal racconto alle tecniche, dal piatto al palato, ogni corso è studiato come un vero e proprio laboratorio in cui i partecipanti passano dall'ascolto alla pratica, guidati passo dopo passo da mani esperte.

Già sold out il primo corso (11 ottobre) dedicato alle ricette di pesce, ma il calendario della Scuola di Cucina è ricco di tante nuove proposte.

L'ombelico di Venere, meglio conosciuto come **Tortellino**, è il protagonista della serata di corso con degustazione in programma **giovedì 18 ottobre** (ore 20) nato in collaborazione con **La San Nicola**, Associazione di volontariato di Castelfranco Emilia che da anni segue eventi come la Sagra del Tortellino tradizionale. Cura del dettaglio, buon gusto e semplicità sono i must del **corso pratico** dedicato a preparazioni dolci e salate presentate in **monoporzioni** che si terrà **venerdì 19 ottobre** (ore 20), mentre **martedì 23** (ore 20.00) ci si tuffa nella tradizione romagnola con un corso di **Piadina** in compagnia dell'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli che torneranno anche **sabato 27** (ore 9.30/17.00) per svelare i segreti di una sfoglia perfetta. Largo ai più giovani **giovedì 25** (ore 17.30) insieme alla **Maestra Pasticcera Olimpia Apogeo** che guida i ragazzi dagli 11 ai 15 anni nella realizzazione di dolci deliziosi, adatti ad ogni occasione.

Ad una cucina sana, **vegetariana e vegana**, che però non rinuncia ai piaceri del palato, è dedicato il **corso dimostrativo** in programma il **14 novembre** (ore 20.00) tenuta dallo **chef Antonio Scaccio** che vanta collaborazioni importanti con le riviste come Starbene e Cucina Naturale. Si parla ancora di salute **mercoledì 28 novembre** (ore 20.30) insieme al **dott. Marco Brancaleoni**, cardiologo, esperto in fitoterapia e medicine complementari, una serata di **conoscenza e degustazione** in cui ci si interroga sull'impatto che latte e latticini hanno sulla nostra salute.

Le proposte per il mese di dicembre iniziano con lo chef **stellato Fabio Rossi** che collabora con il ristorante Righi di San Marino, protagonista di un **corso dimostrativo d'autore** dedicato al **pesce** lunedì **10 dicembre** (ore 20). Fabio ha un'importante storia di concretezza e sapienza tutta romagnola, tra cui impossibile non citare quel progetto unico di ristorazione che è Vite, il locale della comunità di San Patrignano in cui Fabio ha tenuto le redini della brigata dal 2008 al 2017, a Casa Artusi lo chef presenterà la sua cucina non banale, dove sapori freschi e originali incontrano abbinamenti e cotture equilibrate, per conservare ed esaltare le proprietà nutrizionali degli ingredienti.

Gli appuntamenti proseguiranno con un corso di Sfoglia dedicato ai più piccoli, dagli 8 agli 11 anni in collaborazione con l'Associazione delle Mariette **Giovedì 13** (ore 17.30). E con il Natale alle porte la Scuola di Cucina di Casa Artusi propone un corso pratico di **pasticceria natalizia** tenuto dallo chef pasticcere Alessandro Bertuzzi (**sabato 15 dicembre**) e per concludere un **corso pratico** tenuto dal Maestro **Paolo Taverini** **lunedì 17** (ore 19) che, unendo creatività e arguzia, guiderà i partecipanti nella realizzazione di piatti strutturati e raffinati per il Natale.

Info e iscrizioni al sito www.casartusi.it



Casa Artusi, corsi su buona tavola e cucina domestica

Tante iniziative fino a Natale per gli appassionati dei fornelli e anche i ragazzi

FORLIMPOPOLI

Dalla tradizione alla pasticceria per ragazzi fino alla cucina d'autore con tanto di chef stellato: sono tanti i corsi proposti per questo autunno dalla scuola di cucina Casa Artusi, vera e propria full immersion nella cultura gastronomica a 360°. Già sold out il primo corso, domani, dedicato alle ricette di pesce, ma il calendario della Scuola di Cucina è ricco di tante nuove proposte. L'ombelico di Venere, meglio conosciuto come Tortellino, è il protagoni-

sta della serata di corso con degustazione in programma giovedì 18 ottobre (ore 20) nato in collaborazione con "La San Nicola", associazione di volontariato di Castelfranco Emilia. Cura del dettaglio, buon gusto e semplicità sono i must del corso pratico dedicato a preparazioni dolci e salate presentate in monoporzioni che si terrà venerdì 19 ottobre (ore 20), mentre martedì 23 (ore 20) ci si tuffa nella tradizione romagnola con un corso di Piadina in compagnia dell'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli che torneranno anche sabato 27 (ore 9.30-17) per svelare i segreti di una sfoglia perfetta. Largo ai più giovani giovedì 25 (ore 17.30) insieme alla maestra pasticciera Olimpia Apogeo che guida i ragazzi dagli 11 ai 15 anni nella realizzazione di dolci deliziosi, adatti ad ogni occasione. Ad una cucina sana,

vegetariana e vegana, che però non rinuncia ai piaceri del palato, è dedicato il corso dimostrativo in programma il 14 novembre (ore 20) tenuta dallo chef Antonio Scaccio. Si parla ancora di salute mercoledì 28 novembre (ore 20.30) insieme a Marco Brancaloni, cardiologo, esperto in fitoterapia e medicine complementari, una serata di conoscenza e degustazione in cui ci si interroga sull'impatto che latte e latticini hanno sulla nostra salute. Le proposte per il mese di dicembre iniziano con lo chef stellato Fabio Rossi che collabora con il ristorante Righi di San Ma-

rino, protagonista di un corso dimostrativo d'autore dedicato al pesce lunedì 10 dicembre (ore 20). Gli appuntamenti proseguiranno con un corso di Sfoglia dedicato ai più piccoli, dagli 8 agli 11 anni in collaborazione con l'Associazione delle Mariette, giovedì 13 (ore 17.30). E con il Natale alle porte la Scuola di Cucina di Casa Artusi propone un corso pratico di pasticceria natalizia tenuto dallo chef pasticcere Alessandro Bertuzzi (sabato 15 dicembre) e per concludere un corso pratico tenuto dal maestro Paolo Taverini lunedì 17 (ore 19) che, unendo creatività e arguzia, guiderà i partecipanti nella realizzazione di piatti strutturati e raffinati per il Natale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo chef Fabio Rossi



CASA ARTUSI AL VIA I CORSI PER AMANTI DELLA BUONA TAVOLA

Dai tortellini alla piadina: aspiranti cuochi dietro i fornelli nel regno del Pellegrino

A CASA Artusi di Forlimpopoli è in arrivo un autunno all'insegna della buona tavola e della cucina domestica. L'ombelico di Venere, meglio conosciuto come tortellino, è il protagonista della serata di corso con degustazione, in programma giovedì 18 ottobre, nato in collaborazione con La San Nicola, associazione di volontariato di Castelfranco Emilia. Cura del dettaglio, buon gusto e semplicità sono gli ingredienti del corso pratico dedicato a preparazioni dolci e salate presentate in monoporzioni, che si terrà venerdì 19 ottobre, mentre martedì 23 ci si tuffa nella tradizione romagnola con un corso di piadina in compagnia dell'associazione delle Mariette di Forlimpopoli, che torneranno anche sabato 27 per svelare i segreti di una sfoglia perfetta.

LARGO ai più giovani, giovedì 25, insieme alla maestra pasticceria Olimpia Apogeo che guida i ragazzi dagli 11 ai 15 anni nella realizzazione di dolci deliziosi, adatti ad ogni occasione. Ad una cucina sana, vegetariana e vegana è dedicato il corso dimostrativo in programma il 14 novembre tenuta dallo chef Antonio Scaccio che vanta collaborazioni importanti con le riviste come Starbene e Cucina Naturale. Si parla ancora di salute mercoledì 28 novembre insieme al dott. Marco Brancaleoni, cardiologo, esperto in fitoterapia e medicine complementari, una

serata di conoscenza e degustazione in cui ci si interroga sull'impatto che latte e latticini hanno sulla nostra salute.

LE PROPOSTE per il mese di dicembre iniziano con lo chef stellato Fabio Rossi che collabora con il ristorante Righi di San Marino, protagonista di un corso dimostrativo d'autore dedicato al pesce lunedì 10 dicembre. Rossi ha un'importante storia di concretezza e sapienza tutta romagnola, tra cui impossibile non citare quel progetto unico di ristorazione che è Vite, il locale della comunità di San Patrignano in cui lo chef ha tenuto le redini della brigata dal 2008 al 2017, a Casa Artusi presenterà la sua cucina non banale, dove sapori freschi e originali incontrano abbinamenti e cotture equilibrate, per conservare ed esaltare le proprietà nutrizionali degli ingredienti. Gli appuntamenti proseguiranno con un corso di Sfoglia dedicato ai più piccoli, dagli 8 agli 11 anni in collaborazione con le Mariette giovedì 13. E con il Natale alle porte Casa Artusi propone un corso pratico di pasticceria natalizia tenuto dallo chef pasticciere Alessandro Bertuzzi, sabato 15 dicembre, e un corso pratico tenuto dal maestro Paolo Taverini, lunedì 17, che, unendo creatività e arguzia, guiderà i partecipanti nella realizzazione di piatti strutturati e raffinati per il Natale. Per informazioni: www.casar-tusi.it.



► 13 ottobre 2018 - Edizione Forlì



CHEF STELLATO
Fabio Rossi che collabora con
il ristorante Righi di San Marino:
terrà un corso dimostrativo
d'autore dedicato al pesce

Un autunno all'insegna della buona tavola e della cucina domestica

Da Staff 4live - 9 ottobre 2018



Dalla tradizione alla pasticceria per ragazzi fino alla cucina d'autore con tanto di chef stellato: sono tanti i corsi proposti per questo autunno dalla scuola di cucina **Casa Artusi**, vera e propria full immersion nella cultura gastronomica a 360°.

Dal racconto alle tecniche, dal piatto al palato, ogni corso è studiato come un vero e proprio laboratorio in cui i partecipanti passano dall'ascolto alla pratica, guidati passo dopo passo da mani esperte.

Già sold out il primo corso (11 ottobre) dedicato alle ricette di pesce, ma il calendario della Scuola di Cucina è ricco di tante nuove proposte.

L'ombelico di Venere, meglio conosciuto come Tortellino, è il protagonista della serata di corso con degustazione in programma giovedì 18 ottobre (ore 20,00) nato in collaborazione con La San Nicola, Associazione di volontariato di Castelfranco Emilia che da anni segue eventi come la Sagra del Tortellino tradizionale. Cura del dettaglio, buon gusto e semplicità sono i must del corso pratico dedicato a preparazioni dolci e salate presentate in monoporzioni che si terrà venerdì 19 ottobre (ore 20,00), mentre martedì 23 (ore 20,00) ci si tuffa nella tradizione romagnola con un corso di Piadina in compagnia dell'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli che torneranno anche sabato 27 (ore 9,30/17,00) per svelare i segreti di una sfoglia perfetta. Largo ai più giovani giovedì 25 (ore 17,30) insieme alla Maestra Pasticcera Olimpia Apogeo che guida i ragazzi dagli 11 ai 15 anni nella realizzazione di dolci deliziosi, adatti ad ogni occasione. Ad una cucina sana, vegetariana e vegana, che però non rinuncia ai piaceri del palato, è dedicato il corso dimostrativo in programma il 14 novembre (ore 20,00) tenuta dallo chef

Antonio Scaccio che vanta collaborazioni importanti con le riviste come Starbene e Cucina Naturale. Si parla ancora di salute mercoledì 28 novembre (ore 20,30) insieme al dott. Marco Brancaleoni, cardiologo, esperto in fitoterapia e medicine complementari, una serata di conoscenza e degustazione in cui ci si interroga sull'impatto che latte e latticini hanno sulla nostra salute.

Le proposte per il mese di dicembre iniziano con lo chef stellato Fabio Rossi che collabora con il ristorante Righi di San Marino, protagonista di un corso dimostrativo d'autore dedicato al pesce lunedì 10 dicembre (ore 20,00). Fabio ha un'importante storia di concretezza e sapienza tutta romagnola, tra cui impossibile non citare quel progetto unico di ristorazione che è Vite, il locale della comunità di San Patrignano in cui Fabio ha tenuto le redini della brigata dal 2008 al 2017, a Casa Artusi lo chef presenterà la sua cucina non banale, dove sapori freschi e originali incontrano abbinamenti e cotture equilibrate, per conservare ed esaltare le proprietà nutrizionali degli ingredienti.

Gli appuntamenti proseguiranno con un corso di Sfoglia dedicato ai più piccoli, dagli 8 agli 11 anni in collaborazione con l'Associazione delle Mariette giovedì 13 (ore 17,30). E con il Natale alle porte la Scuola di Cucina di Casa Artusi propone un corso pratico di pasticceria natalizia tenuto dallo chef pasticciere Alessandro Bertuzzi (sabato 15 dicembre) e per concludere un corso pratico tenuto dal Maestro Paolo Taverini lunedì 17 (ore 19,00) che, unendo creatività e arguzia, guiderà i partecipanti nella realizzazione di piatti strutturati e raffinati per il Natale.

Staff 4live

Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.



Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata, utilizziamo cookies, anche di terze parti.

Scorrendo questa pagina o continuando la navigazione sul portale acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy.

10 ottobre 2018 - [Forlì](#), [Cronaca](#)

A Casa Artusi l'autunno è all'insegna della buona tavola e della cucina domestica



[La cucina-scuola di Casa Artusi](#)

Al via i corsi della scuola di cucina

Forlimpopoli – Dalla tradizione alla pasticceria per ragazzi fino alla cucina d'autore con tanto di chef stellato: **sono tanti i corsi proposti per questo autunno dalla scuola di cucina Casa Artusi**, vera e propria full immersion nella cultura gastronomica. Dal racconto alle tecniche, dal piatto al palato, ogni corso è studiato come un vero e proprio laboratorio in cui i partecipanti passano dall'ascolto alla pratica, guidati passo dopo passo da mani esperte.

Già sold out il primo corso (11 ottobre) dedicato alle ricette di pesce, ma il calendario della Scuola di Cucina è ricco di tante nuove proposte. L'ombelico di Venere, meglio conosciuto come **Tortellino**, è il protagonista della serata di corso con degustazione in programma **giovedì 18 ottobre** (ore 20) nato in collaborazione con **La San Nicola**, Associazione di volontariato di Castelfranco Emilia che da anni segue eventi come la Sagra del Tortellino tradizionale. Cura del dettaglio, buon gusto e semplicità sono i must del **corso pratico** dedicato a preparazioni dolci e salate presentate in **monoporzioni** che si terrà venerdì **19 ottobre** (ore 20), mentre **martedì 23** (ore 20.00) ci si tuffa nella tradizione romagnola con un corso di **Piadina** in compagnia dell'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli che torneranno anche **sabato 27** (ore 9.30/17.00) per svelare i segreti di una sfoglia perfetta. Largo ai più giovani **giovedì 25** (ore 17.30) insieme alla **Maestra Pasticcera Olimpia Apogeo** che guida i ragazzi dagli 11 ai 15 anni nella realizzazione di dolci deliziosi, adatti ad ogni occasione.

Ad una cucina sana, **vegetariana e vegana**, che però non rinuncia ai piaceri del palato, è dedicato il **corso dimostrativo** in programma il **14 novembre** (ore 20.00) tenuta dallo **chef Antonio Scaccio** che vanta collaborazioni importanti con le riviste come Starbene e Cucina Naturale. Si parla ancora di salute **mercoledì 28 novembre** (ore 20.30) insieme al **dott. Marco Brancaloni**, cardiologo, esperto in fitoterapia e medicine complementari, una serata di **conoscenza e degustazione** in cui ci si interroga sull'impatto che latte e latticini hanno sulla nostra salute.

Le proposte per il mese di dicembre iniziano con lo chef **stellato Fabio Rossi** che collabora con il ristorante Righi di San Marino, protagonista di un **corso dimostrativo d'autore** dedicato al **pesce lunedì 10 dicembre** (ore 20). Fabio ha un'importante storia di concretezza e sapienza tutta romagnola, tra cui impossibile non citare quel progetto unico di ristorazione che è Vite, il locale della comunità di San Patrignano in cui Fabio ha tenuto le redini della brigata dal 2008 al 2017, a Casa Artusi lo chef presenterà la sua cucina non banale, dove sapori freschi e originali incontrano abbinamenti e cotture equilibrate, per conservare ed esaltare le proprietà nutrizionali degli ingredienti.

Gli appuntamenti proseguiranno con un corso di Sfoglia dedicato ai più piccoli, dagli 8 agli 11 anni in collaborazione con l'Associazione delle Mariette **Giovedì 13** (ore 17.30). E con il Natale alle porte la Scuola di Cucina di Casa Artusi propone un corso pratico di **pasticceria natalizia** tenuto dallo chef pasticciere Alessandro Bertuzzi (sabato **15 dicembre**) e per concludere un **corso pratico** tenuto dal Maestro **Paolo Taverini lunedì 17** (ore 19) che, unendo creatività e arguzia, guiderà i partecipanti nella realizzazione di piatti strutturati e raffinati per il Natale.

Tag: [Casa Artusi](#)

Ti potrebbe interessare anche

[I 150 anni d'Italia attraverso "Le tavole apparecchiate" di Cesena](#)

Torna con un'edizione tutta dedicata ai festeggiamenti dei 150 anni dell'unità d'Italia il consueto appuntamento organizzato dalla sezione femminile della Croce Rossa Italiana di Cesena in collaborazione con Confesercenti Cesenate e il patrocinio del Comune di Cesena, "Le tavole apparecchiate"

[Dalla Siberia arriva il Freddo e da Mosca gli operatori turistici](#)

La delegazione che si tratterà fino al 15 febbraio prossimo, è ospitata al Grand Hotel Terme della Fratta, partner dell'iniziativa, che vanta ottimi rapporti di collaborazione con la Russia

[Si apre la caccia agli chef, ai blocchi di partenza il 16° Premio Marietta](#)

Il Comune di Forlimpopoli apre le iscrizioni per la 16ª edizione della Festa Artesiana, promovendo come di consueto il concorso nazionale per cuochi dilettanti dedicato alla fedele governante di Pellegrino Artusi

Collegamento sorgente: <http://www.forli24ore.it/news/forli/0051324-casa-artusi-lautunno-e-allinsegna-della-buona-tavola-e-della-cucina-domestica>

Casa Artusi : un autunno all'insegna della buona tavola e della cucina domestica

Da **Roberto Di Biase** - 13 ottobre 2018



FORLIMPOPOLI (FC) – Dalla tradizione alla pasticceria per ragazzi fino alla cucina d'autore con tanto di chef stellato: sono tanti i corsi proposti per questo autunno dalla scuola di cucina Casa Artusi, vera e propria full immersion nella cultura gastronomica a 360°.

Dal racconto alle tecniche, dal piatto al palato, ogni corso è studiato come un vero e proprio laboratorio in cui i partecipanti passano dall'ascolto alla pratica, guidati passo dopo passo da mani esperte.

Già sold out il primo corso (11 ottobre) dedicato alle ricette di pesce, ma il calendario della Scuola di Cucina è ricco di tante nuove proposte.

L'ombelico di Venere, meglio conosciuto come **Tortellino**, è il protagonista della serata di corso con degustazione in programma **giovedì 18 ottobre (ore 20)** nato in collaborazione con **La San Nicola**, Associazione di volontariato di Castelfranco Emilia che da anni segue eventi come la Sagra del Tortellino tradizionale. Cura del dettaglio, buon gusto e semplicità sono i must del **corso pratico** dedicato a preparazioni dolci e salate presentate in **monoporzioni** che si terrà **venerdì 19 ottobre (ore 20)**, mentre **martedì 23 (ore 20.00)** ci si tuffa nella tradizione romagnola con un corso di **Piadina** in compagnia dell'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli che torneranno anche **sabato 27 (ore 9.30/17.00)** per svelare i segreti di una sfoglia perfetta. Largo ai più giovani **giovedì 25 (ore 17.30)** insieme alla **Maestra Pasticcera Olimpia Apogeo** che guida i ragazzi dagli 11 ai 15 anni nella realizzazione di dolci deliziosi, adatti ad ogni occasione.

Ad una cucina sana, **vegetariana e vegana**, che però non rinuncia ai piaceri del palato, è dedicato il **corso dimostrativo** in programma il **14 novembre (ore 20.00)** tenuta dallo **chef Antonio Scaccio** che vanta collaborazioni importanti con le riviste come Starbene e Cucina Naturale. Si parla ancora di salute **mercoledì 28 novembre (ore 20.30)** insieme al **dott. Marco Brancaleoni**, cardiologo, esperto in fitoterapia e medicine complementari, una serata di **conoscenza e degustazione** in cui ci si interroga sull'impatto che latte e latticini hanno sulla nostra salute.

Le proposte per il mese di dicembre iniziano con lo chef **stellato Fabio Rossi** che collabora con il ristorante Righi di San Marino, protagonista di un **corso dimostrativo d'autore** dedicato al pesce **lunedì 10 dicembre (ore 20)**. Fabio ha un'importante storia di concretezza e sapienza tutta romagnola, tra cui impossibile non citare quel progetto unico di ristorazione che è Vite, il locale della comunità di San Patrignano in cui Fabio ha tenuto le redini della brigata dal 2008 al 2017, a Casa Artusi lo chef presenterà la sua cucina non banale, dove sapori freschi e originali incontrano abbinamenti e cotture equilibrate, per conservare ed esaltare le proprietà nutrizionali degli ingredienti.

Gli appuntamenti proseguiranno con un corso di Sfoglia dedicato ai più piccoli, dagli 8 agli 11 anni in collaborazione con l'Associazione delle Mariette **Giovedì 13 (ore 17.30)**. E con il Natale alle porte la Scuola di Cucina di Casa Artusi propone un corso pratico di **pasticceria natalizia** tenuto dallo chef pasticciere Alessandro Bertuzzi (**sabato 15 dicembre**) e per concludere un **corso pratico** tenuto dal Maestro **Paolo Taverini lunedì 17 (ore 19)** che, unendo creatività e arguzia, guiderà i partecipanti nella realizzazione di piatti strutturati e raffinati per il Natale.

Info e iscrizioni al sito www.casartusi.it



Casa Artusi protagonista nella terza edizione della Cucina Italiana nel mondo con 25 eventi

Forlimpopoli (15 novembre 2018) – Dall'Argentina al Brasile, dal Canada al Cile alla Croazia, passando per le Filippine, Stati Uniti, Romania e Tunisia. È un vero e proprio tour mondiale quello di Casa Artusi protagonista nella terza edizione della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**. In programma dal **19 al 25 novembre 2018** vedrà esponenti del Comitato scientifico, la responsabile della scuola di cucina, le Mariette, chef e tanti altri testimonial artusiani, in giro per il mondo a promuovere la cucina italiana di qualità e le eccellenze agroalimentari del nostro paese.

Complessivamente sono ben **25 gli eventi "artusiani"** tra seminari e conferenze, incontri con gli chef, degustazioni e cene, eventi di promozione commerciale, corsi di cucina, film e documentari legati al cibo, convegni, concerti, corsi di lingua, mostre fotografiche.

"E' con vero piacere che Casa Artusi prende parte a questa iniziativa giunta alla terza edizione – ha detto **Giordano Conti**, Presidente di Casa Artusi, nella presentazione avvenuta a Roma alla Farnesina – La cucina italiana è il nostro biglietto da visita nel mondo; biglietto che non può che partire dal padre della gastronomia italiana, Pellegrino Artusi".

In allegato l'immagine del Presidente di Casa Artusi Giordano Conti alla presentazione alla Farnesina.

*Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
tel. 0547 24284*



Casa Artusi “esporta” la cucina italiana

FORLIMPOPOLI

Da domani a domenica Casa Artusi protagonista della “Settimana della cucina Italiana nel mondo”. Dall’Argentina al Brasile, dal Canada al Cile, alla Croazia, e poi Filippine, Stati Uniti, Romania e Tunisia, gli esponenti del Comitato scientifico, la responsabile della scuola di cucina, le Mariette, chef e tanti altri testimonial, parteciperanno a 25 eventi tra seminari e conferenze, incontri con gli chef, degustazioni e cene, eventi di promozione commerciale, corsi di cucina, film e documentari legati al cibo, convegni, concerti, corsi di lingua, mostre di foto.

**FORLIMPOPOLI** CASA ARTUSI PROTAGONISTA ANCHE NELLA TERZA EDIZIONE DEL TOUR

Cucina italiana nel mondo, ci siamo anche noi

CASA Artusi di Forlimpopoli è protagonista anche nella terza edizione della Cucina Italiana nel mondo con ben 25 eventi organizzati in ogni parte del mondo. Dall'Argentina al Brasile, dal Canada al Cile alla Croazia, passando per le Filippine, Stati Uniti, Romania e Tunisia. È un vero e proprio tour mondiale quello che vede Casa Artusi protagonista nella terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo che l'ha già coinvolta anche negli scorsi anni.

In programma che va dal 19 al 25 novembre 2018 vede esponenti del Comitato scientifico di Casa Artusi, la responsabile della scuola di cucina Carla Briigliadori, le Mariette, chef e tanti altri testimonial artusiani, in giro per il mondo a promuovere la cucina italiana di qualità e le eccellenze agroalimentari del nostro paese.

COMPLESSIVAMENTE sono ben 25 gli eventi 'artusiani' tra seminari e conferenze, incontri con gli chef, degustazioni e cene, eventi di promozione commerciale,

corsi di cucina, film e documentari legati al cibo, concerti, corsi di lingua, mostre fotografiche.

«**E' CON** vero piacere che Casa Artusi prende parte a questa iniziativa giunta alla terza edizione – ha detto Giordano Conti, Presi-

dente di Casa Artusi, nella presentazione avvenuta a Roma alla Farnesina – La cucina italiana è il no-

stro biglietto da visita nel mondo; biglietto che non può che partire dal padre della gastronomia italiana, Pellegrino Artusi».

IL PROGRAMMA ha avuto un

preludio la scorsa settimana con gli eventi organizzati da Casa Artusi Filippine a Manila, mentre la missione principale, in corso di svolgimento proprio in questi giorni, è in Canada, dove, insieme alla Regione Emilia Romagna, si visiteranno le principali città del paese nordamericano.

Matteo Bondi
© RIPRODUZIONE RISERVATA



► 20 novembre 2018 - Edizione Forlì



TESTIMONIAL Al centro, il presidente di Casa Artusi **Giordano Conti**

FORLÌTODAY

Casa Artusi protagonista nella terza edizione della Cucina Italiana nel Mondo

È un vero e proprio tour mondiale quello di Casa Artusi protagonista nella terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

Redazione

15 novembre 2018 11:16



Dall'Argentina al Brasile, dal Canada al Cile alla Croazia, passando per le Filippine, Stati Uniti, Romania e Tunisia. È un vero e proprio tour mondiale quello di Casa Artusi protagonista nella terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. In programma dal 19 al 25 novembre vedrà esponenti del Comitato scientifico, la responsabile della scuola di cucina, le Mariette, chef e tanti altri testimonial artusiani, in giro per il mondo a promuovere la cucina italiana di qualità e le eccellenze agroalimentari del nostro paese. Complessivamente sono ben 25 gli eventi "artusiani" tra seminari e conferenze, incontri con gli chef, degustazioni e cene, eventi di promozione commerciale, corsi di cucina, film e documentari legati al cibo, convegni, concerti, corsi di lingua, mostre fotografiche. "E' con vero piacere che Casa Artusi prende parte a questa iniziativa giunta alla terza edizione - ha detto Giordano Conti, presidente di Casa Artusi, nella presentazione avvenuta a Roma alla Farnesina -. La cucina italiana è il nostro biglietto da visita nel mondo; biglietto che non può che partire dal padre della gastronomia italiana, Pellegrino Artusi".

I più letti della settimana

Scossa di terremoto avvertita in tutta la Romagna: magnitudo a 4.2 gradi

Schianto frontale sotto la pioggia: donna muore sul colpo, due feriti gravi

La catena dell' "uomo più ricco della Germania" sbarca a Forlì: in arrivo un nuovo supermercato
Schianto in sorpasso tra più veicoli nel tunnel: chiusa fino in serata la tangenziale

Travolge nella nebbia il camion dei rifiuti fermo a bordo strada: grave un 49enne

Precipita nella tromba dell'ascensore dal quinto piano: "miracolato" dai cavi dell'impianto

ForliToday è in caricamento



NOVEMBRE 19, 2018

[ECONOMIA E WEB](#)[EMILIA-ROMAGNA](#)[LOMBARDIA E NORD OVEST](#)[POLITICA E CITTÀ](#)[HOME](#) > [FORLÌ-CESENA](#) > [CASA ARTUSI PROTAGONISTA NELLA 3ª EDIZIONE DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO CON 25 EVENTI](#)
[SOCIETÀ, CULTURA, SPORT](#) [TOSCANA - MARCHE](#) +

Casa Artusi protagonista nella 3ª edizione della Cucina Italiana nel Mondo con 25 eventi

BY [MCOLONNA](#) • NOVEMBRE 15, 2018

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 15 novembre 2018 – Dall'Argentina al Brasile, dal Canada al Cile alla Croazia, passando per le Filippine, Stati Uniti, Romania e Tunisia. È un vero e proprio tour mondiale quello di Casa Artusi protagonista nella terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

In programma dal 19 al 25 novembre 2018 vedrà esponenti del Comitato scientifico, la responsabile della scuola di cucina, le Mariette, chef e tanti altri testimonial artusiani, in giro per il mondo a promuovere la cucina italiana di qualità e le eccellenze agroalimentari del nostro paese.

[MCOLONNA](#)[♡ 0 LIKES](#)[☞ COMMENTS
DISABLED](#)[🖨️ PRINT](#)



TAGS

CASA ARTUSI

GIORDANO CONTI

Complessivamente sono ben 25 gli eventi “artusiani” tra seminari e conferenze, incontri con gli chef, degustazioni e cene, eventi di promozione commerciale, corsi di cucina, film e documentari legati al cibo, convegni, concerti, corsi di lingua, mostre fotografiche.

“E’ con vero piacere che Casa Artusi prende parte a questa iniziativa giunta alla terza edizione – ha detto Giordano Conti, Presidente di Casa Artusi, nella presentazione avvenuta a Roma alla Farnesina – La cucina italiana è il nostro biglietto da visita nel mondo; biglietto che non può che partire dal padre della gastronomia italiana, Pellegrino Artusi”.

L’immagine del Presidente di Casa Artusi Giordano Conti alla presentazione alla Farnesina.

Comments are closed

Casa Artusi fa il giro del mondo



Dal 19 al 25 novembre 2018

Dall'Argentina al Brasile, dal Canada al Cile alla Croazia, passando per le Filippine, Stati Uniti, Romania e Tunisia. È un vero e proprio tour mondiale quello di **Casa Artusi** protagonista nella terza edizione della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**. In programma dal **19 al 25 novembre 2018** vedrà esponenti del Comitato scientifico, la responsabile della scuola di cucina, le Mariette, chef e tanti altri testimonial artusiani, in giro per il mondo a promuovere la cucina italiana di

qualità e le eccellenze agroalimentari del nostro paese.

Complessivamente sono ben 25 gli eventi "artusiani" tra seminari e conferenze, incontri con gli chef, degustazioni e cene, eventi di promozione commerciale, corsi di cucina, film e documentari legati al cibo, convegni, concerti, corsi di lingua, mostre fotografiche.

"E' con vero piacere che Casa Artusi prende parte a questa iniziativa giunta alla terza edizione— ha detto **Giordano Conti**, Presidente di Casa Artusi, nella presentazione avvenuta a Roma alla Farnesina – La cucina italiana è il nostro biglietto da visita nel mondo; biglietto che non può che partire dal padre della gastronomia italiana, Pellegrino Artusi".

Casa Artusi è situata nel centro storico di Forlimpopoli, all'interno dell'isolato della Chiesa dei Servi, in un antico convento sapientemente ristrutturato, ed è stata inaugurata il 23 giugno 2007 durante l'undicesima Festa Artusiana, appuntamento obbligato per i cultori del cibo, che trasforma Forlimpopoli in una Città "da assaggiare".

Ma chi è **Pellegrino Artusi**, il "padre" riconosciuto della cucina italiana? Era uno scrittore e gastronomo. Nasce a Forlimpopoli, allora parte dello Stato Pontificio, il 4 agosto 1820 e vive nella cittadina romagnola fino al 1851 occupandosi dei commerci della drogheria di famiglia. Grazie al successo delle sue attività, nel 1865 Pellegrino Artusi abbandona il commercio e inizia a dedicarsi a tempo pieno alle sue passioni, la letteratura e la gastronomia. Nel 1891 pubblica a sue spese *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, il più famoso, ancora oggi, manuale di cucina e raccolta di ricette, frutto della conoscenza acquisita in numerosi di viaggi nel nord e centro Italia e delle sperimentazioni delle ricette stesse ad opera dei cuochi della sua casa, Francesco Ruffilli e Marietta Sabatini.

Ogni anno, dal 1997, Forlimpopoli rende omaggio al suo cittadino più illustre con la **Festa Artusiana** offrendo menù ispirati al grande Pellegrino, con un contorno di spettacoli, rassegne, itinerari gastronomici, degustazioni, convegni, seminari e incontri.

Il centro storico, sul quale domina la bella **rocca trecentesca**, per 9 sere, si trasforma in una città da assaggiare, dove le strade vengono ridenominate e i vicoli e le piazze si caratterizzano come veri e propri percorsi gastronomici. Annualmente vengono assegnati il Premio Artusi e il Premio Marietta ad honorem. Inoltre con la festa, ogni anno, si incorona il miglior cuoco o cuoca per diletto, assegnando il Premio Marietta al vincitore del concorso.

Per info www.casartusi.it



Dall'Argentina al Brasile, dal Canada al Cile alla Croazia, passando per le Filippine, Stati Uniti, Romania e Tunisia. È un vero e proprio tour mondiale quello di Casa Artusi protagonista nella terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. In programma dal 19 al 25 novembre 2018 vedrà esponenti del Comitato scientifico, la responsabile della scuola di cucina, le Mariette, chef e tanti altri testimonial artusiani, in giro per il mondo a promuovere la cucina italiana di qualità e le eccellenze agroalimentari del nostro paese.

Complessivamente sono ben 25 gli eventi "artusiani" tra seminari e conferenze, incontri con gli chef, degustazioni e cene, eventi di promozione commerciale, corsi di cucina, film e documentari legati al cibo, convegni, concerti, corsi di lingua, mostre fotografiche.



Giordano Conti

Advertisement

“E’ con vero piacere che Casa Artusi prende parte a questa iniziativa giunta alla terza edizione – ha detto Giordano Conti, Presidente di Casa Artusi, nella presentazione avvenuta a Roma alla Farnesina – La cucina italiana è il nostro biglietto da visita nel mondo; biglietto che non può che partire dal padre della gastronomia italiana, Pellegrino Artusi”.



Casa Artusi protagonista nelle Filippine

Forlimpopoli (20 novembre 2018) – Casa Artusi globtrotter tra Forlimpopoli e il resto del mondo. È quanto sta succedendo in queste settimane in occasione della terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (19-25 novembre) che vede tra i suoi protagonisti proprio il centro di cultura gastronomica forlimpopolese.

Tra le tappe di questo tour del gusto internazionale anche **Manila** dove **Carla Briigliadori**, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, ha tenuto un corso al ristorante Discovery Primea dedicato alla sfoglia di una volta e alla pasta fresca fatta a mano.

Insieme a lei un'ambasciatrice ad honorem della cucina domestica di casa nostra, **Margartia Flores** che, dopo il Premio Marietta ad Honorem 2013, proprio in occasione della cena di gala *A night of pasta, pizza, piadine & beer*, è stata insignita dall'Ambasciatore Giorgio Guglielmino con l'**Ordine della Stella**. Questa onorificenza civile, tra le più importanti dello Stato, viene assegnata a chi, italiano o straniero, si sia contraddistinto nella promozione di rapporti di amicizia e collaborazione tra l'Italia e altri Paesi.

Tra Casa Artusi e le Filippine esiste una liaison lunga quasi 10 anni che si è concretizzata nell'apertura di "Casa Artusi Filippine", centro enogastronomico fortemente voluto dalla Flores per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane.

*Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
tel. 0547 24284*



Casa Artusi fa lezione anche a Manila

FORLIMPOPOLI

Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, ha tenuto un corso al ristorante Discovery Primea a Manila, capitale delle Filippine, nell'ambito della terza edizione della Settimana della Cucina italiana nel mondo, che si protrarrà fino al 25 novembre e che vede tra i suoi protagonisti proprio il centro di cultura gastronomica forlimpopolense. L'incontro è stato dedicato alla sfoglia di una volta e alla pasta fresca fatta a mano.

A fianco di Brigliadori c'era una vera e propria ambasciatrice ad honorem della cucina domestica di casa nostra, Margarita Flores che, dopo il Premio Marietta ad Honorem che si è aggiudicata nel 2013, proprio in occasione della cena di gala "A night of pasta, pizza, piadine & beer", è stata insignita dall'ambasciatore italiano nelle Filippine Giorgio Guglielmino con l'Ordine della Stella. L'onorificenza civile, che rientra tra le quelle più importanti dello Stato, viene assegnata a chi, italiano o anche straniero, si sia particolarmente contraddistinto nella promozione di rapporti di amicizia e collaborazione tra l'Italia e altri Paesi del mondo. Tra Casa Artusi e le Filippine esiste un legame che ormai risale a quasi 10 anni fa e che si è concretizzato nell'apertura di "Casa Artusi Filippine", il centro enogastronomico fortemente voluto proprio dalla Flores per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane. L'ennesi-

ma conferma che il messaggio e l'opera di Pellegrino Artusi sono ancora di strettissima attualità in tutto il pianeta.



Carla Brigliadori e Margarita Flores



Cucina italiana nel mondo, Artusi in trasferta nelle Filippine

IN occasione della terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo Casa Artusi ha fatto tappa a Manila dove Carla Brigladori, responsabile della scuola di cucina, ha tenuto un corso al ristorante Discovery Primea dedicato alla sfoglia di una volta e alla pasta fresca fatta a mano. Insieme a lei un'ambasciatrice ad honorem della cucina domestica di casa nostra, Margartia Flores. Tra Casa Artusi e le Filippine esiste una liaison lunga quasi 10 anni che si è concretizzata nell'apertura di 'Casa Artusi Filippine'.

FORLÌTODAY

Dalla liason decennale è nato nelle Filippine un centro enogastronomico dai sapori romagnoli

Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, ha tenuto un corso di ristorazione

Redazione

20 novembre 2018 11:18



Casa Artusi globtrotter tra Forlimpopoli e il resto del mondo. È quanto sta succedendo in queste settimane in occasione della terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (19-25 novembre) che vede tra i suoi protagonisti proprio il centro di cultura gastronomica forlimpopolese.

Tra le tappe di questo tour del gusto internazionale anche Manila dove Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, ha tenuto un corso al ristorante Discovery Primea dedicato alla sfoglia di una volta e alla pasta fresca fatta a mano.

Insieme a lei un'ambasciatrice ad honorem della cucina domestica di casa nostra, Margartia Flores che, dopo il Premio Marietta ad Honorem 2013, proprio in occasione della cena di gala A night of pasta, pizza, piadine & beer, è stata insignita dall'Ambasciatore Giorgio Guglielmino con l'Ordine della Stella. Questa onorificenza civile, tra le più importanti dello Stato, viene assegnata a chi, italiano o straniero, si sia contraddistinto nella promozione di rapporti di amicizia e collaborazione tra l'Italia e altri Paesi.

PUBBLICITÀ

inRead invented by Teads

Casa Artusi e la sfoglia a Manila per Settimana cucina

Data: 27/11/2018

Casa Artusi e la sua Chef Carla Brigladori sono state al centro delle iniziative organizzate dall'Ambasciata d'Italia a Manila per la Settimana della cucina italiana. Carla ha tenuto una serie di master class dal titolo 'La sfoglia di una volta' indirizzate soprattutto a cuochi e ristoratori locali che sono arrivati a Manila anche da altre città del paese.

Poi nella residenza dell'ambasciatore Giorgio Guglielmino si è tenuto un ricevimento per 350 persone ispirato alla semplicità e alla qualità della dieta mediterranea e della cucina tradizionale e semplice. In particolare la promozione ha riguardato "pizza, pasta e piadine", accompagnate dalla presentazione della birra italiana Menabrea, entrata di recente in questo mercato grazie alla ditta di importazione specializzata in prodotti italiani "Bacchus".

Il ricevimento è stata l'occasione per consegnare alla Chef filippina Margarita Fores l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia per i meriti acquisiti nella diffusione della cucina e dei prodotti tipici italiani. Margarita Fores, eletta nel 2016 miglior chef donna d'Asia è una grande promotrice della cucina italiana nei suoi 13 ristoranti di Manila della catena Cibo.

Tags: Asia Settimana della Cucina Italiana 2018



Approfondimenti

Ambasciata d'Italia a Manila

 **Valuta questo sito**

Sei in: [Home](#) / [Notiziario Flash](#)

CASA ARTUSI E LA SFOGLIA A MANILA PER LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA

🕒 27/11/2018 - 18:07


[✉ Email](#) [🖨 Stampa](#) [📄 PDF](#)

MANILA) aise) - Casa Artusi e la sua Chef Carla Brigliadori sono state al

centro delle iniziative organizzate dall'Ambasciata d'Italia a Manila per la Settimana della cucina italiana. Brigliadori ha tenuto una serie di master class dal titolo "La sfoglia di una volta" indirizzate soprattutto a cuochi e ristoratori locali che sono arrivati a Manila anche da altre città del paese.

Poi nella residenza dell'ambasciatore Giorgio Guglielmino si è tenuto un ricevimento per 350 persone ispirato alla semplicità e alla qualità della dieta mediterranea e della cucina tradizionale e semplice.

In particolare la promozione ha riguardato "pizza, pasta e piadine", accompagnate dalla presentazione della birra italiana Menabrea, entrata di recente in questo mercato grazie alla ditta di importazione specializzata in prodotti italiani "Bacchus".

Il ricevimento è stato occasione per consegnare alla Chef filippina Margarita Fores l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia per i meriti acquisiti nella diffusione della cucina e dei prodotti tipici italiani. Margarita Fores, eletta nel 2016 miglior chef donna d'Asia è una grande promotrice della cucina italiana nei suoi 13 ristoranti di Manila della catena Cibo. (aise)

< [ARTICOLO PRECEDENTE](#)

RAI ITALIA: ANCHE LA STREET ART NELLA NUOVA PUNTATA DE "L'ITALIA CON VOI"

[ARTICOLO SUCCESSIVO >](#)

DELEGAZIONE SICILIANA NEL CANTONE DI GINEVRA - di Carmelo Vaccaro

Articoli Relativi



RUSCONI LASCIA MONTRÉAL IN ANTICIPO - di Vittorio Giordano

🕒 27/11/2018 - 20:19



L'ITALIANO FUORI D'ITALIA: A BELGRADO LE PROSPETTIVE DELLA COLLABORAZIONE INTERUNIVERSITARIA REGIONALE

🕒 27/11/2018 - 20:13



RAI ITALIA: ANCHE LA STREET ART NELLA NUOVA PUNTATA DE "L'ITALIA CON VOI"

🕒 27/11/2018 - 20:06



PROSPETTIVA ITALIA ALLA NON/FICTION BOOK FAIR DI MOSCA

🕒 27/11/2018 - 19:58



CHIARA VALERIO A NEW YORK PER IL NEW LITERATURE FROM EUROPE FESTIVAL

🕒 27/11/2018 - 19:50



WINE TOUR NEL CONSORZIO SANNIO PER BUYERS E OPERATORI DEL SETTORE PROVENIENTI DAL CANADA

🕒 27/11/2018 - 19:42

Newsletter

Iscriviti per ricevere notizie aggiornate.

CASA ARTUSI



La cultura artusiana conquista l'America

Forlimpopoli (28 novembre 2018) – Dall'Argentina al Brasile, ripassando per il Canada, i sapori artusiani hanno fatto il giro dell'America in occasione della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**.

Filo rosso del tour oltreoceano il progetto *“Un ricettario per amico. Come formare nuove generazioni di discendenti sulla cultura, le tradizioni e le eccellenze agro-alimentari della Regione Emilia-Romagna”* promosso dal **Comune di Forlimpopoli** e dalla **Consulta degli emiliano-romagnoli nel Mondo** in collaborazione con **Casa Artusi** e con il sostegno dell'**Assemblea Legislativa della Regione Emilia Romagna**. Di scena laboratori di cucina, degustazione e conferenze sul *“Mangiare all'italiana - Storia e prodotti a marchio della Regione Emilia Romagna”*.

Il progetto aveva visto una prima azione in Canada a Toronto, in collaborazione con l'Associazione Amarcord, Consulta degli emiliano-romagnoli in Ontario, lo scorso 4 agosto (in occasione della notte bianca del cibo italiano celebrata nel giorno di nascita di Artusi) e si è concluso ora, durante la **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, con la Mostra *“Il cibo nei disegni di Federico Fellini”*, realizzata in collaborazione con IIC Toronto, Comune di Rimini e Regione Emilia-Romagna Promozione all'estero.

In Sud America, al cuore del progetto, si sono svolte ora tutte le iniziative culturali e formative previste: in **Argentina**, alla guida il **Presidente di Casa Artusi Giordano Conti**, le azioni, ospitate nelle città di La Plata, Mar del Plata e Chascomùs, si sono svolte in collaborazione con le Consulte degli emiliano-romagnoli Angeer di La Plata e Red Proter di Mar del Plata, e hanno visto la **firma del Presidente Conti di tre Protocolli d'Intesa**: con la Scuola Superiore di gastronomia di Mar del Plata, l'Istituto Superiore di Formazione Gastronomica EPAC di La Plata, e la Camera degli Imprenditori della Gastronomia di La Plata.

Inoltre, il Presidente Conti, insieme a Renato Bolsieri, Maestro della Scuola di Cucina di Casa Artusi, è stato ricevuto ufficialmente dall'Onorevole Diego de Rovella presso la Camera dei Deputati della provincia di Buenos Aires a la Plata. Lo scopo degli incontri e degli accordi firmati è quello di favorire lo scambio di buone pratiche rispetto alla cultura e alla gastronomia e promuovere, da parte di giovani professionisti della ristorazione, visite didattiche e culturali in Italia e in Emilia-Romagna.

Incontri e laboratori di cucina sono andati in scena anche in **Brasile** In collaborazione con il Circolo emiliano-romagnoli di San Paolo e della Consulta Bandeirante di Salto Itu . Presenti il Professor Bruno Marangoni dell'Università di Bologna e il Maestro di Cucina Daniele Mami.

Le iniziative si sono svolte, a San Paolo, alla Faculdades Metropolitanas Unidas, e a Salto-Itu al Centro Universitario Nossa Senhora do Patrocinio e ben 3 giornate di formazione nelle sedi di Senac (il principale ente nazionale di formazione professionale turistico alberghiera con il quale Casa Artusi ha un accordo dal 2015) di Campo do Jordao, Santo Amaro e Aguas de Sao Pedro.

Il tutto alla presenza di professionisti, studenti, tantissimi discendenti di emiliano-romagnoli, professionisti e appassionati di cucina.

Viva la cucina italiana nel mondo, attraverso il padre della cucina italiana.



“Un ricettario per amico” Cucina artusiana nel mondo

FORLIMPOPOLI

Pellegrino Artusi protagonista della “Settimana della cucina italiana nel mondo” con varie tappe. Filo rosso del tour oltreoceano il progetto “Un ricettario per amico. Come formare nuove generazioni di discendenti sulla cultura, le tradizioni e le eccel-

lenze agro-alimentari della Regione Emilia-Romagna” promosso dal Comune di Forlimpopoli e dalla Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo in collaborazione con Casa Artusi e con il sostegno dell’assemblea legislativa della Regione Emilia-Romagna. Di scena laboratori di cucina, degustazione e con-

ferenze sul “Mangiare all’italiana-Storia e prodotti a marchio della Regione Emilia Romagna”. Il progetto aveva visto una prima azione in Canada, a Toronto, e si è concluso ora con la mostra “Il cibo nei disegni di Federico Fellini”. In Sud America, al cuore del progetto, si sono svolte ora tutte le iniziative culturali e formative previste: in Argentina, alla guida il presidente di Casa Artusi Giordano Conti, mentre incontri e laboratori di cucina sono andati in scena anche in Brasile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'incontro che ha visto Casa Artusi protagonista in Argentina

FORLÌTODAY

Dall'Argentina al Brasile passando dal Canada: la cultura artusiana conquista l'America

Di scena laboratori di cucina, degustazione e conferenze sul “Mangiare all’italiana - Storia e prodotti a marchio della Regione Emilia Romagna”.

Redazione

29 novembre 2018 11:17



Dall’Argentina al Brasile, ripassando per il Canada, i sapori artusiani hanno fatto il giro dell’America in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Filo rosso del tour oltreoceano il progetto “Un ricettario per amico. Come formare nuove generazioni di discendenti sulla cultura, le tradizioni e le eccellenze agro-alimentari della Regione Emilia-Romagna” promosso dal Comune di Forlimpopoli e dalla Consulta degli emiliano-romagnoli nel Mondo in collaborazione con Casa Artusi e con il sostegno dell’Assemblea Legislativa della Regione Emilia Romagna. Di scena laboratori di cucina, degustazione e conferenze sul “Mangiare all’italiana - Storia e prodotti a marchio della Regione Emilia Romagna”.

Il progetto aveva visto una prima azione in Canada a Toronto, in collaborazione con l’Associazione Amarcord, Consulta degli emiliano-romagnoli in Ontario, lo scorso 4 agosto (in occasione della notte bianca del cibo italiano celebrata nel giorno di nascita di Artusi) e si è concluso ora, durante la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, con la Mostra “Il cibo nei disegni di Federico Fellini”, realizzata in collaborazione con IIC Toronto, Comune di Rimini e Regione Emilia-Romagna Promozione all’estero. In Sud America, al cuore del progetto, si sono svolte ora tutte le iniziative culturali e formative previste: in Argentina, alla guida il Presidente di Casa Artusi Giordano Conti, le azioni, ospitate nelle città di La Plata, Mar del Plata e Chascomùs, si sono svolte in collaborazione con le Consulte degli emiliano-romagnoli Angeer di La Plata e Red Proter di Mar del Plata, e hanno visto la firma del Presidente Conti di tre Protocolli d’Intesa: con la Scuola Superiore di gastronomia di Mar del Plata, l’Istituto Superiore di Formazione Gastronomica Epac di La Plata, e la Camera degli Imprenditori della Gastronomia di La Plata.

Inoltre, il presidente Conti, insieme a Renato Bolsieri, maestro della Scuola di Cucina di Casa Artusi, è stato ricevuto ufficialmente dall’Onorevole Diego de Rovella presso la Camera dei Deputati della provincia di Buenos Aires a la Plata. Lo scopo degli incontri e degli accordi firmati è quello di favorire lo scambio di buone pratiche rispetto alla cultura e alla gastronomia e promuovere, da parte di giovani professionisti della ristorazione, visite didattiche e culturali in Italia e in Emilia-Romagna.

Incontri e laboratori di cucina sono andati in scena anche in Brasile In collaborazione con il Circolo emiliano-romagnoli di San Paolo e della Consulta Bandeirante di Salto Itu . Presenti il Professor Bruno Marangoni dell’Università di Bologna e il Maestro di Cucina Daniele Mami. Le iniziative si sono svolte a San Paolo, alla Faculdades Metropolitanas Unidas, e a Salto-Itu al Centro Universitario Nossa Senhora do Patrocinio e ben 3 giornate di formazione nelle sedi di Senac (il principale ente nazionale di formazione professionale turistico alberghiera con il quale Casa Artusi ha un accordo dal 2015) di Campo do Jordao, Santo Amaro e Aguas de Sao Pedro. Il tutto alla presenza di professionisti, studenti, tantissimi discendenti di emiliano-romagnoli, professionisti e appassionati di cucina. Viva la cucina italiana nel mondo, attraverso il padre della cucina italiana.

La cultura artusiana conquista l'America

Da Staff 4live - 29 novembre 2018



Dall'Argentina al Brasile, ripassando per il Canada, i sapori artusiani hanno fatto il giro dell'America in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

Filo rosso del tour oltreoceano il progetto "Un ricettario per amico. Come formare nuove generazioni di discendenti sulla cultura, le tradizioni e le eccellenze agro-alimentari della Regione Emilia-Romagna" promosso dal Comune di Forlimpopoli e dalla Consulta degli emiliano-romagnoli nel Mondo in collaborazione con Casa Artusi e con il sostegno dell'Assemblea Legislativa della Regione Emilia Romagna. Di scena laboratori di cucina, degustazione e conferenze sul "Mangiare all'italiana - Storia e prodotti a marchio della Regione Emilia Romagna".

Il progetto aveva visto una prima azione in Canada a Toronto, in collaborazione con l'Associazione Amarcord, Consulta degli emiliano-romagnoli in Ontario, lo scorso 4 agosto (in occasione della notte bianca del cibo italiano celebrata nel giorno di nascita di Artusi) e si è concluso ora, durante la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, con la Mostra "Il cibo nei disegni di Federico Fellini", realizzata in collaborazione con IIC Toronto, Comune di Rimini e Regione Emilia-Romagna Promozione all'estero.

In Sud America, al cuore del progetto, si sono svolte ora tutte le iniziative culturali e formative previste: in Argentina, alla guida il Presidente di Casa Artusi Giordano Conti, le azioni, ospitate

nelle città di La Plata, Mar del Plata e Chascomùs, si sono svolte in collaborazione con le Consulte degli emiliano-romagnoli Angeer di La Plata e Red Proter di Mar del Plata, e hanno visto la firma del Presidente Conti di tre Protocolli d'Intesa: con la Scuola Superiore di gastronomia di Mar del Plata, l'Istituto Superiore di Formazione Gastronomica EPAC di La Plata, e la Camera degli Imprenditori della Gastronomia di La Plata.

Inoltre, il Presidente Conti, insieme a Renato Bolsieri, Maestro della Scuola di Cucina di Casa Artusi, è stato ricevuto ufficialmente dall'Onorevole Diego de Rovella presso la Camera dei Deputati della provincia di Buenos Aires a la Plata. Lo scopo degli incontri e degli accordi firmati è quello di favorire lo scambio di buone pratiche rispetto alla cultura e alla gastronomia e promuovere, da parte di giovani professionisti della ristorazione, visite didattiche e culturali in Italia e in Emilia-Romagna.

Incontri e laboratori di cucina sono andati in scena anche in Brasile In collaborazione con il Circolo emiliano-romagnoli di San Paolo e della Consulta Bandeirante di Salto Itu. Presenti il Professor Bruno Marangoni dell'Università di Bologna e il Maestro di Cucina Daniele Mami.

Le iniziative si sono svolte a San Paolo, alla Faculdades Metropolitanas Unidas, e a Salto-Itu al Centro Universitario Nossa Senhora do Patrocinio e ben 3 giornate di formazione nelle sedi di Senac (il principale ente nazionale di formazione professionale turistico alberghiera con il quale Casa Artusi ha un accordo dal 2015) di Campo do Jordao, Santo Amaro e Aguas de Sao Pedro. Il tutto alla presenza di professionisti, studenti, tantissimi discendenti di emiliano-romagnoli, professionisti e appassionati di cucina. Viva la cucina italiana nel mondo, attraverso il padre della cucina italiana.

Staff 4live

Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.



Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata, utilizziamo cookies, anche di terze parti.

Scorrendo questa pagina o continuando la navigazione sul portale acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy.



DICEMBRE 03, 2018

[ECONOMIA E WEB](#)

[EMILIA-ROMAGNA](#)

[LOMBARDIA E NORD OVEST](#)

[POLITICA E CITTÀ](#)

[HOME](#) > [FORLÌ-CESENA](#) >

[LA CULTURA ARTUSIANA SBARCA IN SUD AMERICA](#)

[SOCIETÀ, CULTURA, SPORT](#)

[TOSCANA - MARCHE](#)

[VENETO E NORD EST](#)



La cultura artusiana sbarca in Sud America

BY [MCOLOONNA](#) • NOVEMBRE 29, 2018

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 29 novembre 2018 – Dall'Argentina al Brasile, ripassando per il Canada, i sapori artusiani hanno fatto il giro dell'America in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.



Filo rosso del tour oltreoceano il progetto “Un ricettario per amico. Come formare nuove generazioni di discendenti sulla cultura, le tradizioni e le eccellenze agro-alimentari della Regione Emilia-Romagna” promosso dal Comune di Forlimpopoli e dalla Consulta degli emiliano-romagnoli nel Mondo in collaborazione con Casa Artusi e con il sostegno dell'Assemblea Legislativa della Regione Emilia Romagna. Di scena laboratori di cucina, degustazione e conferenze sul “Mangiare all'italiana – Storia e prodotti a marchio della Regione Emilia Romagna”.

Il progetto aveva visto una prima azione in Canada a Toronto, in collaborazione con l'Associazione Amarcord, Consulta degli emiliano-romagnoli in Ontario, lo scorso 4 agosto (in occasione della notte bianca del cibo italiano celebrata nel giorno di nascita di Artusi) e si è concluso ora, durante la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, con la Mostra “Il cibo nei disegni di Federico Fellini”, realizzata in collaborazione con IIC Toronto, Comune di Rimini e Regione Emilia-Romagna Promozione all'estero.

In Sud America, al cuore del progetto, si sono svolte ora tutte le iniziative culturali e formative previste: in Argentina, alla guida il Presidente di Casa Artusi Giordano Conti, le azioni, ospitate nelle città di La Plata, Mar del Plata e

Chascomùs, si sono svolte in collaborazione con le Consulte degli emiliano-romagnoli Angeer di La Plata e Red Proter di Mar del Plata, e hanno visto la firma del Presidente Conti di tre Protocolli d'Intesa: con la Scuola Superiore di gastronomia di Mar del Plata, l'Istituto Superiore di Formazione Gastronomica EPAC di La Plata, e la Camera degli Imprenditori della Gastronomia di La Plata.



Inoltre, il Presidente Conti, insieme a Renato Bolsieri, Maestro della Scuola di Cucina di Casa Artusi, è stato ricevuto ufficialmente dall'Onorevole Diego de Rovella presso la Camera dei Deputati della provincia di Buenos Aires a la Plata.

[MCOLOONNA](#)

♡ [0 LIKES](#)

🗨 [COMMENTS](#)
DISABLED

🖨 [PRINT](#)

TAGS

[CASA ARTUSI](#)

[EVIDENZA](#)

Lo scopo degli incontri e degli accordi firmati è quello di favorire lo scambio di buone pratiche rispetto alla cultura e



alla gastronomia e promuovere, da parte di giovani professionisti della ristorazione, visite didattiche e culturali in Italia e in Emilia-Romagna.

Incontri e laboratori di cucina sono andati in scena anche in Brasile in collaborazione con il Circolo emiliano-romagnoli di San Paolo e della Consulta

Bandeirante di Salto Itu .

Presenti il Professor Bruno Marangoni dell'Università di Bologna e il Maestro di Cucina Daniele Mami.

Le iniziative si sono svolte a San Paolo, alla Faculdades Metropolitanas Unidas, e a Salto-Itu al Centro Universitario Nossa Senhora do Patrocinio e ben 3 giornate di formazione nelle sedi di Senac (il principale ente nazionale di formazione professionale turistico alberghiera con il quale Casa Artusi ha un accordo dal 2015) di Campo do Jordao, Santo Amaro e Aguas de Sao Pedro.

Il tutto alla presenza di professionisti, studenti, tantissimi discendenti di emiliano-romagnoli, professionisti e appassionati di cucina.

Comments are closed



La cultura artusiana conquista l'America

Filo rosso del tour oltreoceano del progetto "Un ricettario per amico", dall'Argentina al Brasile

novembre 29, 2018 8

Dall'Argentina al Brasile, ripassando per il Canada, i sapori artusiani hanno fatto il giro dell'America in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

Filo rosso del tour oltreoceano il progetto "Un ricettario per amico. Come formare nuove generazioni di discendenti sulla cultura, le tradizioni e le eccellenze agro-alimentari della Regione Emilia-Romagna" promosso dal Comune di Forlimpopoli e dalla Consulta degli emiliano-romagnoli nel Mondo in collaborazione con Casa Artusi e con il sostegno dell'Assemblea Legislativa della Regione Emilia Romagna. Di scena laboratori di cucina, degustazione e conferenze sul "Mangiare all'italiana – Storia e prodotti a marchio della Regione Emilia Romagna".



Il progetto aveva visto una prima azione in Canada a Toronto, in collaborazione con l'Associazione Amarcord, Consulta degli emiliano-romagnoli in Ontario, lo scorso 4 agosto (in occasione della notte bianca del cibo italiano celebrata nel giorno di nascita di Artusi) e si è concluso ora, durante la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, con la Mostra "Il cibo nei disegni di Federico Fellini", realizzata in collaborazione con IIC Toronto, Comune di Rimini e Regione Emilia-Romagna
Promozione all'estero.

Bolsieri Conti On Diego da Rovella Camera Deputati
Prov Buenos Aires

In Sud America, al cuore del progetto, si sono svolte ora tutte le iniziative culturali e formative previste: in Argentina, alla guida il Presidente di Casa Artusi Giordano Conti, le azioni, ospitate nelle città di La Plata, Mar del Plata e Chascomùs, si sono svolte in collaborazione con le Consulte degli emiliano-romagnoli Angeer di La Plata e Red Proter di Mar del Plata, e hanno visto la firma del Presidente Conti di tre Protocolli d'Intesa: con la Scuola Superiore di gastronomia di Mar del Plata, l'Istituto Superiore di Formazione Gastronomica EPAC di La Plata, e la Camera degli Imprenditori della Gastronomia di La Plata.

Inoltre, il Presidente Conti, insieme a Renato Bolsieri, Maestro della Scuola di Cucina di Casa Artusi, è stato ricevuto ufficialmente dall'Onorevole Diego de Rovella presso la Camera dei Deputati della provincia di Buenos Aires a la Plata. Lo scopo degli incontri e degli accordi firmati è quello di favorire lo scambio di buone pratiche rispetto alla cultura e alla gastronomia e promuovere, da parte di giovani professionisti

La Settimana della Cucina Italiana a La Plata

Incontri e laboratori di cucina sono andati in scena anche in Brasile In collaborazione con il Circolo emiliano-romagnoli di San Paolo e della Consulta Bandeirante di Salto Itu . Presenti il Professor Bruno Marangoni dell'Università di Bologna e il Maestro di Cucina Daniele Mami.

Le iniziative si sono svolte a San Paolo, alla Faculdades Metropolitanas Unidas, e a Salto-Itu al Centro Universitario Nossa Senhora do Patrocinio e ben 3 giornate di formazione nelle sedi di Senac (il principale ente nazionale di formazione professionale turistico alberghiera con il quale Casa Artusi ha un accordo dal 2015) di Campo do Jordao, Santo Amaro e Aguas de Sao Pedro. Il tutto alla presenza di professionisti, studenti, tantissimi discendenti di emiliano-romagnoli, professionisti e appassionati di cucina.



Le domeniche delle Mariette

**Percorsi di conoscenza e degustazione
per recuperare e conservare le tradizioni dei nostri nonni**

**Forlimpopoli, Casa Artusi, ore 15.30
INGRESSO LIBERO**

Domenica 25 novembre 2018

***Storia di ragazzi e di ragazze. Il cibo nel cinema di Pupi Avati*
Conversazione con Domenico Tampellini**

Domenica 25 novembre, alle ore 15.30, torna l'appuntamento mensile de "Le Domeniche delle Mariette", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Ospite della giornata il critico cinematografico **Domenico Tampellini**, che, attraverso l'analisi del film *Storia di ragazzi e di ragazze* (1989) di Pupi Avati, ci immergerà nell'universo filmico del maestro bolognese che, soprattutto in questo film, rivela una profonda passione per le tradizioni più autentiche espresse attraverso il cibo, tanto nel rito della preparazione, quanto in quello del suo consumo. Uno sguardo venato di malinconia che valse al regista il David di Donatello per la sceneggiatura e due Nastri d'Argento, per la sceneggiatura e per la regia.

Domenico Tampellini, ama definirsi "cinefilo militante". La sua passione per il cinema, nata negli anni della giovinezza, è cresciuta nel tempo, passando dalla stagione dei cineforum degli anni '70, dei quali Tampellini è stato uno degli animatori in Romagna, a quella dello studio e dell'approfondimento teorico con i corsi di storia e di critica del Cinema all'Università di Genova, fino all'attuale impegno con "OffiCine", il laboratorio sul cinema, promosso a Milano dallo IED (Istituto Europeo di Design).

Tampellini, in particolare, collabora alle attività di *OffiCine* riferite ai corsi di storia del cinema e di analisi critica dei film e a quelle connesse con i rapporti fra le competenze e le professionalità, che sono in campo, a partire dalla elaborazione della sceneggiatura fino al lavoro sul set e all'uscita in sala.

Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione in tema: cappelletti, piatto principe di ogni menu importante.

Ingresso libero.

**FORLIMPOPOLI** PER LA 'DOMENICA DELLE MARIETTE'

Il cibo nel cinema di Avati Ne parla il critico Tampellini

IL CRITICO cinematografico Domenico Tampellini sarà il protagonista dell'odierno appuntamento con 'Le domeniche delle Mariette', i percorsi di conoscenza e degustazione per recuperare e conservare le tradizioni dei nostri nonni organizzati dall'associazione delle Mariette di Forlimpopoli. L'incontro si terrà a Casa Artusi alle 15,30 e si incentrerà su 'Storia di ragazzi e di ragazze. Il cibo nel cinema di Pupi Avati'. Il critico cinematografico Domenico Tampellini, attraverso l'analisi del film 'Storia di ragazzi e di ragazze' (1989) di Pupi Avati, percorrerà l'universo filmico del maestro bolognese che, soprattutto in questo film, rivela una profonda passione per le tradizioni più autentiche espresse attraverso il cibo, tanto nel rito della preparazione, quanto in quello del suo consumo. Uno sguardo venato di malinconia che valse al regista il David di Donatello per la sceneggiatura e due Nastri d'Argento, per la sceneggiatura e per la regia. Dopo l'incontro, come è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione in tema: cappelletti, piatto principe di ogni menu importante. Ingresso libero.

ma.bo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



REGISTA
il maestro bolognese
della cinepresa Pupi Avati



FORLÌ

A cura di Maria Teresa Indelicati

BERTINORO

:: CONCERTO

Musica e poesia con Francesca Romana Perrotta per dire no alla violenza sulle donne, alle 20, al teatro dell'Ex Seminario (piazza Ermete Novelli). Libero.

FORLÌ

:: AMICI DELL'ARTE

Alla chiesa di Sant'Antonio in Ravaldino (ore 21) Giuseppe Ettore, contrabbasso, e Pierluigi Di Tella al pianoforte in concerto, con brani di Part, Sammartini, Bach, Ettore. Info: www.amicidellarte.info.

:: MUSICA CONTEMPORANEA

Al circolo Arci Area sismica, alle 16, dopo la conferenza di Fabrizio Ottavucci, Ilaria Baldaccini, Yuri Ciccarese, Donato D'Antonio, Roberta Gottardi, Giacomo Piermatti e lo stesso Ottavucci propongono brani di compositori noti di musica classica contemporanea. Biglietto: 15 euro. Info: www.areasismica.it.

:: TEATRO DIEGO FABBRI

Ultimo giorno (ore 16) per "La guerra dei Roses" con Ambra Angiolini e Matteo Cremon e la regia di Filippo Dini. Biglietti: € 14-25. Info: 0543 26355.

:: TEATRO IL PICCOLO

Va in scena alle "L'eredità della pora Sunta", tre atti di Loredana Cont con la Compagnia La Broza di Cesena. Info: 0543 64300.

:: TEATRO TESTORI

La rassegna di teatro per le famiglie presenta (ore 16) Compagnia dei Somari, Ariateatro, Teatro delle

Garberie con "Il piccolo clown". Info: 0543 722456.

FORLIMPOPOLI

:: DOMENICA DELLE MARIETTE

Alle 15.30, torna l'appuntamento mensile "Le domeniche delle Mariette" a Casa Artusi. Ospite della giornata, il critico cinematografico Domenico Tampellini che esamina il film "Storia di ragazzi e di ragazze" di Pupi Avati. Libero.

PREDAPPIO

:: VISITA GUIDATA

Con ritrovo alle 15.30 davanti alla Chiesa di Sant'Antonio, Benedetta Orlati conduce in un percorso urbano. A seguire, merenda a La Vecchia Cantena d'la Pre' a cura della Strada dei vini e dei sapori. Costo: 14 euro. Info: 389 5824286.

PIANETTO DI GALEATA

:: PRESENTAZIONE LIBRO

Al Museo Domenico Mambrini (ore 16) Valeria Cicala approfondisce il tema "Antiche acque tra culti e vaticini", Libero. Info: 0543 981854.

Home Città Forlimpopoli

Città Forlimpopoli

Domenica delle Mariette: Domenico Tampellini a Casa Artusi

Da Staff 4live - 23 novembre 2018 Letture: 189 0

Condividi su Facebook

Tweet su Twitter



Domenica 25 novembre, alle ore 15,30, torna l'appuntamento mensile de **"Le Domeniche delle Mariette"**, gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo. Ospite della giornata il critico cinematografico **Domenico Tampellini**, che, attraverso l'analisi del film *Storia di ragazzi e di ragazze* (1989) di Pupi Avati, ci immergerà nell'universo filmico del maestro bolognese che, soprattutto in questo film, rivela una profonda passione per le tradizioni più autentiche espresse attraverso il cibo, tanto nel rito della preparazione quanto in quello del suo consumo. Uno sguardo natello per la

sceneggiatura e due Nastri d'Argento, per la sceneggiatura e per la regia.

Domenico Tampellini, ama definirsi "cinefilo militante". La sua passione per il cinema, nata negli anni della giovinezza, è cresciuta nel tempo, passando dalla stagione dei cineforum degli anni '70, dei quali Tampellini è stato uno degli animatori in Romagna, a quella dello studio e dell'approfondimento teorico con i corsi di storia e di critica del Cinema all'Università di Genova, fino all'attuale impegno con "OffiCine", il laboratorio sul cinema, promosso a Milano dallo IED (Istituto Europeo di Design).

Tampellini, in particolare, collabora alle attività di OffiCine riferite ai corsi di storia del cinema e di analisi critica dei film e a quelle connesse con i rapporti fra le competenze e le professionalità, che sono in campo, a partire dalla elaborazione della sceneggiatura fino al lavoro sul set e all'uscita in sala.

Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione in tema: cappelletti, piatto principe di ogni menu importante. Ingresso libero.

FORLÌTODAY

Domenica delle Mariette: Domenico Tampellini a Casa Artusi

Casa Artusi

Indirizzo non disponibile

Forlimpopoli

Dal 25/11/2018 al 25/11/2018

15,30

GRATIS

Redazione

23 novembre 2018 20:52

Domenica, alle 15.30, torna l'appuntamento mensile de "Le Domeniche delle Mariette", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo. Ospite della giornata il critico cinematografico Domenico Tampellini, che, attraverso l'analisi del film Storia di ragazzi e di ragazze (1989) di Pupi Avati, ci immergerà nell'universo filmico del maestro bolognese che, soprattutto in questo film, rivela una profonda passione per le tradizioni più autentiche espresse attraverso il cibo, tanto nel rito della preparazione, quanto in quello del suo consumo. Uno sguardo venato di malinconia che valse al regista il David di Donatello per la sceneggiatura e due Nastri d'Argento, per la sceneggiatura e per la regia.

Domenico Tampellini, ama definirsi "cinefilo militante". La sua passione per il cinema, nata negli anni della giovinezza, è cresciuta nel tempo, passando dalla stagione dei cineforum degli anni '70, dei quali Tampellini è stato uno degli animatori in Romagna, a quella dello studio e dell'approfondimento teorico con i corsi di storia e di critica del Cinema all'Università di Genova, fino all'attuale impegno con "OffiCine", il laboratorio sul cinema, promosso a Milano dallo IED (Istituto Europeo di Design). Tampellini, in particolare, collabora alle attività di OffiCine riferite ai corsi di storia del cinema e di analisi critica dei film e a quelle connesse con i rapporti fra le competenze e le professionalità, che sono in campo, a partire dalla elaborazione della sceneggiatura fino al lavoro sul set e all'uscita in sala. Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione in tema: cappelletti, piatto principe di ogni menu importante.

A proposito di Incontri, potrebbe interessarti**Tullo Golfarelli e le terrecotte della Raccolta Piancastelli**

dal 27 giugno al 2 dicembre 2018

Palazzo Romagnoli

La storia rimossa delle miniere di Romagna: Magalotti e Cerasoli presentano "Mal di zolfo"

GRATIS

15 dicembre 2018

Residenza Municipale, sala del popolo

Domenica delle Mariette: Domenico Tampellini a Casa Artusi

SOLO OGGI

Domenica delle Mariette: Domenico Tampellini a Casa Artusi il 25 novembre

Da Roberto Di Biase - 25 novembre 2018

FORLIMPOPOLI (FC) – Domenica 25 novembre, alle ore 15.30, torna l'appuntamento mensile de "Le Domeniche delle Mariette", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.



Ospite della giornata il critico cinematografico Domenico Tampellini, che, attraverso l'analisi del film *Storia di ragazzi e di ragazze* (1989) di Pupi Avati, ci immergerà nell'universo filmico del maestro bolognese che, soprattutto in questo film, rivela una profonda passione per le tradizioni più autentiche espresse attraverso il cibo, tanto nel rito della preparazione, quanto in quello del suo consumo. Uno sguardo venato di malinconia che valse al regista il David di Donatello per la sceneggiatura e due Nastri d'Argento, per la sceneggiatura e per la regia.

Domenico Tampellini, ama definirsi "cinefilo militante". La sua passione per il cinema, nata negli anni della giovinezza, è cresciuta nel tempo, passando dalla stagione dei cineforum degli anni '70, dei quali Tampellini è stato uno degli animatori in Romagna, a quella dello studio e dell'approfondimento teorico con i corsi di storia e di critica del Cinema all'Università di Genova, fino all'attuale impegno con "OffiCine", il laboratorio sul cinema, promosso a Milano dallo IED (Istituto Europeo di Design).

Tampellini, in particolare, collabora alle attività di OffiCine riferite ai corsi di storia del cinema e di analisi critica dei film e a quelle connesse con i rapporti fra le competenze e le professionalità, che sono in campo, a partire dalla elaborazione della sceneggiatura fino al lavoro sul set e all'uscita in sala.

Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione in tema: cappelletti, piatto principe di ogni menu importante.

Ingresso libero.

Le domeniche delle Mariette

Percorsi di conoscenza e degustazione per recuperare e conservare le tradizioni dei nostri nonni

Casa Artusi, domenica 25 novembre – ore 15.30

Storia di ragazzi e di ragazze. Il cibo nel cinema di Pupi Avati

Conversazione con **Domenico Tampellini**

Le domeniche delle Mariette. Percorsi di conoscenza e degustazione

A Casa Artusi, storia di ragazzi e di ragazze. Il cibo nel cinema di Pupi Avati. Conversazione con Domenico Tampellini

novembre 23, 2018 12

Domenica 25 novembre, alle ore 15.30, torna l'appuntamento mensile de "Le Domeniche delle Mariette", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Ospite della giornata il critico cinematografico Domenico Tampellini, che, attraverso l'analisi del film Storia di ragazzi e di ragazze (1989) di Pupi Avati, ci immergerà nell'universo filmico del maestro bolognese che, soprattutto in questo film, rivela una profonda passione per le tradizioni più autentiche espresse attraverso il cibo, tanto nel rito della preparazione, quanto in quello del suo consumo. Uno sguardo venato di malinconia che valse al regista il David di Donatello per la sceneggiatura e due Nastri d'Argento, per la sceneggiatura e per la regia.

CESENA CESENATICO FORLÌ IMOLA RAVENNA RIMINI SAN MARINO RUBICONE

ITALIA ESTERO SPORT CULTURA LIFESTYLE ECONOMIA

Domenico Tampellini, ama definirsi "cinefilo militante". La sua passione per il cinema, nata negli anni della giovinezza, è cresciuta nel tempo, passando dalla stagione dei cineforum degli anni '70, dei quali Tampellini è stato uno degli animatori in Romagna, a quella dello studio e dell'approfondimento teorico con i corsi di storia e di critica del Cinema all'Università di Genova, fino all'attuale impegno con "OffiCine", il laboratorio sul cinema, promosso a Milano dallo IED (Istituto Europeo di Design).

Tampellini, in particolare, collabora alle attività di OffiCine riferite ai corsi di storia del cinema e di analisi critica dei film e a quelle connesse con i rapporti fra le competenze e le professionalità, che sono in campo, a partire dalla elaborazione della sceneggiatura fino al lavoro sul set e all'uscita in sala.

Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione in tema: cappelletti, piatto principe di ogni menu importante. Ingresso libero.



Casa Artusi

Sei corsi per un dicembre all'insegna delle Feste

Forlimpopoli (1 dicembre 2018) – Non è mai troppo tardi per innamorarsi della cucina, soprattutto quando il Natale è alle porte e i corsi per muovere i primi passi ai fornelli o perfezionare le proprie tecniche sono quelli proposti dalla scuola di cucina di **Casa Artusi**.

Il mese di **Dicembre** mette sul piatto ben sei iniziative.

Si parte lunedì **10 dicembre** (ore 20:00) con la cucina d'autore dello **stellato Fabio Rossi**. Oggi chef del ristorante Righi di San Marino, con un'importante storia di concretezza e sapienza tutta romagnola, tra cui impossibile non citare quel progetto unico di ristorazione che è Vite (il locale della comunità di San Patrignano), a Casa Artusi lo chef presenterà un **menu completo composto da pesce di stagione**, dove sapori freschi e originali incontrano abbinamenti e cotture equilibrate, per conservare ed esaltare le proprietà nutrizionali degli ingredienti. Il menù è stato pensato per proporlo agli ospiti anche per la cena della Vigilia di Natale.

Giovedì 13 (ore 17.30) tocca invece ai più piccoli dagli 8 agli 11 anni cimentarsi in un corso dedicato alla pasta fresca fatta a mano **in collaborazione con l'Associazione delle Mariette**. Cappelletti, garganelli, stricchetti e gnocchi di patate sono le tipologie di pasta che i bambini impareranno a preparare insieme alle Mariette Artusiane che tornano in cattedra anche **martedì 18 dicembre** con un corso pratico, questa volta rivolto agli adulti, per imparare a fare la tradizionale **Piadina Romagnola**.

Alla **cucina vegetariana** è dedicato il corso dimostrativo con **Piergiorgio Parini** in programma il **14 novembre** (ore 20.00). Chef consultant, dal percorso professionale importante fra cui spiccano Stella Michelin e riconoscimenti nazionali ed esteri, a Casa Artusi Parini presenterà il suo mondo vegetale fatto di piatti semplici, ma ricchi di prodotti atavici, freschi e selvatici per una cucina salutista che recupera la storia per mangiarci all'altezza dei tempi.

Dolci soffici, cremosi o croccanti sono i protagonisti del corso di pasticceria natalizia previsto per **sabato 15 dicembre** (ore 9:00-13:00). Verranno preparate 4 ricette in confezione regalo. A guidare i partecipanti c'è il docente e consulente di pasticceria **Alessandro Bertuzzi**, 3° classificato al Campionato Italiano di Pasticceria Seniores 2018.

Restando in tema Natale, **lunedì 17** (ore 19:30-23.00) da non perdere il corso pratico tenuto dal Maestro **Paolo Taverini** che, unendo creatività e arguzia, guiderà i partecipanti nella realizzazione di piatti strutturati e raffinati per il Natale.

Inoltre, per chi è alla ricerca di un'idea regalo originale, è possibile acquistare un buono regalo per la frequenza ad uno dei corsi della Scuola di cucina di Casa Artusi con la possibilità di scegliere il corso più adatto a chi riceverà il regalo o, in alternativa, il valore del buono lasciando scegliere il corso al destinatario (info www.casartusi.it/it/buono-regalo)

Info e iscrizioni al sito www.casartusi.it



FORLIMPOPOLI CASA ARTUSI PROPONE UNA SERIE DI INCONTRI PER IMPARARE A CUCINARE CON GLI CHEF

Dal menù per il cenone della vigilia, alla piadina: ecco i corsi

SONO ben sei i corsi proposti da Casa Artusi a Forlimpopoli per poter fare i primi passi nel mondo della cucina o perfezionarsi in vista delle feste natalizie. Si parte lunedì 10 alle 20, con la cucina d'autore dello stellato Fabio Rossi, oggi chef del ristorante Righi di San Marino che presenterà un menu completo composto da pesce di stagione, dove sapori freschi e originali incontrano abbinamenti e cotture equilibrate, per conservare ed esaltare le proprietà nutrizionali degli ingredienti. Il menù è stato pensato per proporlo agli ospiti anche per la cena della Vigilia di Natale.

I PIÙ PICCOLI potranno cimentarsi in cucina giovedì 13 alle ore 17.30 con un corso dedicato alla pasta fresca fatta a mano in collaborazione con l'associazione delle Mariette. Cappelletti, garganelli, stricchetti e gnocchi di patate sono le tipologie di pasta che i bambini, dagli 8 agli 11 anni, impareranno a preparare insieme alle Mariette artusiane che tornano in cattedra anche martedì 18



dicembre con un corso pratico, questa volta rivolto agli adulti, per imparare a fare la tradizionale piadina romagnola. Alla cucina vegetariana è dedicato il corso dimostrativo con Piergiorgio Parini (foto) in programma il 14 dicembre alle ore 20. Parini presenterà il suo mondo vegetale fatto di piatti semplici, ma ricchi di prodotti atavici, freschi e selvatici per una cucina salutista che recupera la storia per mangiarci all'altezza dei tempi. Dolci soffici, cremosi o croccanti sono i protagonisti del corso di pasticceria natalizia previsto per sabato 15 dicembre dalle 9 alle 13. Verranno preparate quattro ricette, a guidare i partecipanti il docente e consulente di pasticceria Alessandro Bertuzzi. Si chiude lunedì 17, dalle 19,30 alle 23, con il corso pratico tenuto dal maestro Paolo Taverini che, unendo creatività e arguzia, guiderà i partecipanti nella realizzazione di piatti strutturati e raffinati per il Natale. Info e iscrizioni su www.casartusi.it.

ma.bo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Natale in tavola con i corsi di Casa Artusi

FORLIMPOPOLI

Casa Artusi propone una vasta gamma di corsi in vista delle festività natalizie e di fine anno. Lunedì 10 alle 20 cucina d'autore con lo chef stellato Fabio Rossi che presenterà un menu completo composto da pesce di stagione pensato per proporlo agli ospiti anche per la cena della Vigilia di Natale. Giovedì 13 alle 17.30 i bambini da 8 a 11 anni potranno cimentarsi in un corso dedicato alla pasta fresca fatta a mano con l'associazione delle Mariette. Sulla cucina vegetariana il corso dimostrativo con Piergiorgio Parini, chef del Benso di piazza Cavour a Forlì, in programma il 14 alle 20. Dolci protagonisti del corso di pasticceria natalizia di sabato 15 dicembre (9-13) col docente Alessandro Bertuzzi. Lunedì 17 corso pratico di Paolo Teverini per i piatti di Natale. Informazioni e iscrizioni su www.casartusi.it.



FORLIMPOPOLI

Menù per le feste Corsi a Casa Artusi

Tra i vari corsi proposti da Casa Artusi in vista delle festività natalizie e di fine anno, questa sera alle 20 è in programma quello con lo chef stellato Fabio Rossi che presenterà un menu completo composto da pesce di stagione pensato anche per gli ospiti della cena della vigilia di Natale. Per informazioni e iscrizioni anche alle successive iniziative e corsi si può contattare il sito internet www.casartusi.it.



Pasta fresca A Casa Artusi corso per bimbi

FORLIMPOPOLI

Tra i vari corsi proposti da Casa Artusi per le festività, giovedì prossimo alle 17.30 è in programma quello riservato a bambini da 8 a 11 anni, che potranno cimentarsi nella lezione dedicata alla pasta fresca fatta a mano, in collaborazione con l'Associazione delle Mariette. Alla cucina vegetariana è dedicato, invece, il corso dimostrativo con Piergiorgio Parini, chef del Benso di piazza Cavour a Forlì, in programma il 14 alle 20. Pasticceria natalizia, invece, sabato 15 (9-13) col docente Alessandro Bertuzzi. Info e iscrizioni www.casartusi.it.

[ECONOMIA E WEB](#)[EMILIA-ROMAGNA](#)[LOMBARDIA E NORD OVEST](#)[POLITICA E CITTÀ](#)[HOME](#) > [SENZA CATEGORIA](#) > [CASA ARTUSI: SEI CORSI PER UN DICEMBRE ALL'INSEGNA DELLE FESTE](#)
[SOCIETÀ, CULTURA, SPORT](#) [TOSCANA - MARCHE](#) [VENETO E NORD EST](#)[SENZA CATEGORIA](#)

Casa Artusi: sei corsi per un dicembre all'insegna delle Feste

BY [MCOLONNA](#) • DICEMBRE 1, 2018

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 1 dicembre 2018 – Non è mai troppo tardi per innamorarsi della cucina, soprattutto quando il Natale è alle porte e i corsi per muovere i primi passi ai fornelli o perfezionare le proprie tecniche sono quelli proposti dalla scuola di cucina di Casa Artusi.

Il mese di **Dicembre** mette sul piatto ben sei iniziative.

Si parte lunedì **10 dicembre** (ore 20:00) con la cucina d'autore dello stellato **Fabio Rossi**. Oggi chef del ristorante Righi di San Marino, con un'importante storia di concretezza e sapienza tutta romagnola, tra cui impossibile non citare quel progetto unico di ristorazione che è Vite (il locale della comunità di San

[MCOLONNA](#)[0 LIKES](#)[COMMENTS](#)
DISABLED[PRINT](#)



Patrignano), a Casa Artusi lo chef presenterà un menu completo composto da pesce di stagione, dove sapori freschi e originali

TAGS

CASA ARTUSI

CORSI DI CUCINA

MARIETTE

incontrano abbinamenti e cotture equilibrate, per conservare ed esaltare le

proprietà nutrizionali degli ingredienti. Il menù è stato pensato per proporlo agli ospiti anche per la cena della Vigilia di Natale.

Giovedì 13 (ore 17.30) tocca invece ai più piccoli dagli 8 agli 11 anni cimentarsi in un corso dedicato alla pasta fresca fatta a mano in collaborazione con l'Associazione delle Mariette. Cappelletti, garganelli, stricchetti e gnocchi di patate sono le tipologie di pasta che i bambini impareranno a preparare insieme alle Mariette Artusiane che tornano in cattedra anche **martedì 18 dicembre** con un corso pratico, questa volta rivolto agli adulti, per imparare a fare la tradizionale **Piadina Romagnola**.

Alla cucina vegetariana è dedicato il corso dimostrativo con **Piergiorgio Parini** in programma il **14 novembre** (ore 20.00). Chef consultant, dal percorso professionale importante fra cui spiccano Stella Michelin e riconoscimenti nazionali ed esteri, a Casa Artusi Parini presenterà il suo mondo vegetale fatto di piatti semplici, ma ricchi di prodotti atavici, freschi e selvatici per una cucina salutista che recupera la storia per mangiarci all'altezza dei tempi.

Dolci soffici, cremosi o croccanti sono i protagonisti del corso di pasticceria natalizia previsto per **sabato 15 dicembre** (ore 9:00-13:00). Verranno preparate 4 ricette in confezione regalo. A guidare i partecipanti c'è il docente e consulente di pasticceria **Alessandro Bertuzzi**, 3° classificato al Campionato Italiano di Pasticceria Seniores 2018.



Restando in tema Natale, **lunedì 17** (ore 19:30-23.00) da non perdere il corso pratico tenuto dal Maestro **Paolo Taverini** che, unendo creatività e arguzia, guiderà i partecipanti nella realizzazione di piatti strutturati e raffinati per il Natale.

Inoltre, per chi è alla ricerca di un'idea regalo originale, è possibile acquistare un buono regalo per la frequenza ad uno dei corsi della Scuola di cucina di Casa Artusi con la possibilità di scegliere il corso più adatto a chi riceverà il regalo o, in alternativa, il valore del buono lasciando scegliere il corso al destinatario (info www.casartusi.it/it/buono-regalo)

Info e iscrizioni al sito www.casartusi.it

Comments are closed

Gastronomia. Forlimpopoli, a Casa Artusi sei corsi per un dicembre all'insegna delle Feste

Sabato 1 Dicembre 2018



Non è mai troppo tardi per innamorarsi della cucina, soprattutto quando il Natale è alle porte e i corsi per muovere i primi passi ai fornelli o perfezionare le proprie tecniche sono quelli proposti dalla scuola di cucina di Casa Artusi.

Il mese di dicembre mette sul piatto ben sei iniziative.

Si parte lunedì 10 dicembre (ore 20.00) con la cucina d'autore dello stellato Fabio Rossi oggi chef del ristorante Righi di San Marino. Con un'importante storia di concretezza e sapienza tutta romagnola, tra cui è impossibile non citare quel progetto unico di ristorazione che è Vite (il locale della comunità di San Patrignano), **a Casa Artusi lo chef presenterà un menù completo** composto da pesce di stagione, dove sapori freschi e originali incontrano abbinamenti e cotture equilibrate, per conservare ed esaltare le proprietà nutrizionali degli ingredienti. Il menù è stato pensato per proporlo agli ospiti anche per la cena della vigilia di Natale.

Giovedì 13 (ore 17.30) tocca invece ai più piccoli dagli 8 agli 11 anni cimentarsi in un corso dedicato alla pasta fresca fatta a mano in collaborazione con l'Associazione delle Mariette. Cappelletti, garganelli, stricchetti e gnocchi di patate sono le tipologie di pasta che i bambini impareranno a preparare insieme alle Mariette Artusiane che tornano in cattedra **anche martedì 18 dicembre con un corso pratico**, questa volta rivolto agli adulti, per imparare a fare la tradizionale Piadina Romagnola.

Alla cucina vegetariana è dedicato il corso dimostrativo con Piergiorgio Parini in programma **il 14 novembre (ore 20.00)**. Chef consultant, dal percorso professionale importante fra cui spiccano Stella Michelin e riconoscimenti nazionali ed esteri, a Casa Artusi Parini presenterà il suo mondo vegetale fatto di piatti semplici, ma ricchi di prodotti atavici, freschi e selvatici per una cucina salutista che recupera la storia per mangiarli all'altezza dei tempi.

Dolci soffici, cremosi o croccanti sono i protagonisti del corso di pasticceria natalizia previsto per sabato 15 dicembre (ore 9.00-13.00). Verranno preparate 4 ricette in confezione regalo. A guidare i partecipanti c'è il docente e consulente di

pasticceria **Alessandro Bertuzzi**, 3° classificato al Campionato Italiano di Pasticceria Seniores 2018.

Restando in tema Natale, lunedì 17 (ore 19.30-23.00) da non perdere il corso pratico tenuto dal Maestro Paolo Taverini che guiderà i partecipanti nella realizzazione di piatti strutturati e raffinati per il Natale.

Inoltre, per chi è alla ricerca di un'idea regalo originale, è possibile acquistare **un buono regalo** per la frequenza ad uno dei corsi della Scuola di cucina di Casa Artusi con la possibilità di scegliere il corso più adatto a chi riceverà il regalo o, in alternativa, il valore del buono lasciando scegliere il corso al destinatario (info www.casartusi.it/it/buono-regalo).

*Per informazioni e iscrizioni www.casartusi.it.
Enogastronomia*

3 dicembre 2018 - [Forlì](#), [Cronaca](#)

Casa Artusi, in dicembre 6 corsi all'insegna dei menu delle Feste



[la cucina di Casa Artusi](#)

Si spazia tra cucina tradizionale, vegetariana e incontri con gli chef

Non è mai troppo tardi per innamorarsi della cucina, soprattutto quando il Natale è alle porte e i corsi per muovere i primi passi ai fornelli o perfezionare le proprie tecniche sono quelli proposti dalla scuola di cucina di **Casa Artusi**.

Il mese di **Dicembre** mette sul piatto ben sei iniziative.

Si parte lunedì **10 dicembre** (ore 20:00) con la cucina d'autore dello **stellato Fabio Rossi**. Oggi chef del ristorante Righi di San Marino, con un'importante storia di concretezza e sapienza tutta romagnola, tra cui impossibile non citare quel progetto unico di ristorazione che è Vite (il locale della comunità di San Patrignano), a Casa Artusi lo chef presenterà un **menu completo composto da pesce di stagione**, dove sapori freschi e originali incontrano abbinamenti e cotture equilibrate, per conservare ed esaltare le proprietà nutrizionali degli ingredienti. Il menù è stato pensato per proporlo agli ospiti anche per la cena della Vigilia di Natale.

Giovedì 13 (ore 17.30) tocca invece ai più piccoli dagli 8 agli 11 anni cimentarsi in un corso dedicato alla pasta fresca fatta a mano **in collaborazione con l'Associazione delle Mariette**. Cappelletti, garganelli, stricchetti e gnocchi di patate sono le tipologie di pasta che i bambini impareranno a preparare insieme alle Mariette Artusiane che tornano in cattedra anche **martedì 18 dicembre** con un corso pratico, questa volta rivolto agli adulti, per imparare a fare la tradizionale **Piadina Romagnola**. Alla **cucina vegetariana** è dedicato il corso dimostrativo con **Piergiorgio Parini** in

programma il **14 novembre** (ore 20.00). Chef consultant, dal percorso professionale importante fra cui spiccano Stella Michelin e riconoscimenti nazionali ed esteri, a Casa Artusi Parini presenterà il suo mondo vegetale fatto di piatti semplici, ma ricchi di prodotti atavici, freschi e selvatici per una cucina salutista che recupera la storia per mangiarli all'altezza dei tempi.

Dolci soffici, cremosi o croccanti sono i protagonisti del corso di pasticceria natalizia previsto per **sabato 15 dicembre** (ore 9:00-13:00). Verranno preparate 4 ricette in confezione regalo. A guidare i partecipanti c'è il docente e consulente di pasticceria **Alessandro Bertuzzi**, 3° classificato al Campionato Italiano di Pasticceria Seniores 2018.

Restando in tema Natale, **lunedì 17** (ore 19:30-23.00) da non perdere il corso pratico tenuto dal maestro **Paolo Taverini** che, unendo creatività e arguzia, guiderà i partecipanti nella realizzazione di piatti strutturati e raffinati per il Natale. Inoltre, per chi è alla ricerca di un'idea regalo originale, è possibile acquistare un buono regalo per la frequenza ad uno dei corsi della Scuola di cucina di Casa Artusi con la possibilità di scegliere il corso più adatto a chi riceverà il regalo o, in alternativa, il valore del buono lasciando scegliere il corso al destinatario (info www.casartusi.it/it/buono-regalo)

Info e iscrizioni al sito www.casartusi.it

Tag: [Casa Artusi](#)

Ti potrebbe interessare anche

[I 150 anni d'Italia attraverso "Le tavole apparecchiate" di Cesena](#)

Torna con un'edizione tutta dedicata ai festeggiamenti dei 150 anni dell'unità d'Italia il consueto appuntamento organizzato dalla sezione femminile della Croce Rossa Italiana di Cesena in collaborazione con Confesercenti Cesenate e il patrocinio del Comune di Cesena, "Le tavole apparecchiate"

[Dalla Siberia arriva il Freddo e da Mosca gli operatori turistici](#)

La delegazione che si tratterà fino al 15 febbraio prossimo, è ospitata al Grand Hotel Terme della Fratta, partner dell'iniziativa, che vanta ottimi rapporti di collaborazione con la Russia

[Si apre la caccia agli chef, ai blocchi di partenza il 16° Premio Marietta](#)

Il Comune di Forlimpopoli apre le iscrizioni per la 16ª edizione della Festa Artesiana, promuovendo come di consueto il concorso nazionale per cuochi dilettanti dedicato alla fedele governante di Pellegrino Artusi

Collegamento sorgente: <http://www.forli24ore.it/news/forli/0051581-casa-artusi-dicembre-6-corsi-allinsegna-dei-menu-delle-feste>



CASA ARTUSI, 6 CORSI PER UN NATALE RICCO DI GUSTO

REDAZIONE EMILIAROMAGNAVINI ([HTTPS://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/AUTORE/ITEM?ID=6](https://www.emiliaromagnavini.it/it/autore/item?id=6)) /

FOOD ([HTTPS://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/BLOG/ITEMS?CATEGORY=3](https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=3)) /

03 DECEMBER 2018 ([HTTPS://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/BLOG/ITEMS?DATE=2018-12](https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?date=2018-12))

Che la cucina sia un'arte e che non tutti ne siano portati è dato di fatto, com'è dato di fatto che non è mai troppo tardi per imparare, soprattutto con il pranzo di Natale, e relativa ansia da prestazione culinari che ne consegue, alle porte. In soccorso dei meno avvezzi ai fornelli, ma anche di chi vuole migliorarsi, arrivano i corsi della rinomata Scuola di Cucina di casa Artusi che, tra tradizione e innovazione, cucina d'autore con chef stellati e corsi pratici per bambini, offre per il mese di dicembre ben sei iniziative, una più gustosa dell'altra! Il mese di Dicembre mette sul piatto ben sei iniziative.

Si parte **lunedì 10 dicembre** (ore 20:00) con la **cucina d'autore dello stellato Fabio Rossi**. Oggi chef del ristorante Righi di San Marino, con un'importante storia di concretezza e sapienza tutta romagnola, tra cui impossibile non citare quel progetto unico di ristorazione che è Vite (il locale della comunità di San Patrignano), a Casa Artusi lo chef presenterà un menu completo composto da pesce di stagione, dove sapori freschi e originali incontrano abbinamenti e cotture equilibrate, per conservare ed esaltare le proprietà nutrizionali degli ingredienti. Il menù è stato pensato per proporlo agli ospiti anche per la cena della Vigilia di Natale.

Giovedì 13 (ore 17.30) **tocca invece ai più piccoli** dagli 8 agli 11 anni cimentarsi in un corso dedicato alla pasta fresca fatta a mano in collaborazione con l'Associazione delle Mariette. Cappelletti, garganelli, stricchetti e gnocchi di patate sono le tipologie di pasta che i bambini impareranno a preparare insieme alle Mariette Artusiane che tornano in cattedra anche **martedì 18 dicembre** con un corso pratico, questa volta rivolto agli adulti, per imparare a fare la **tradizionale Piadina Romagnola**.

Alla **cucina vegetariana** è dedicato il corso dimostrativo con **Piergiorgio Parini** in programma il **14 novembre** (ore 20.00). Chef consultant, dal percorso professionale importante fra cui spiccano Stella Michelin e riconoscimenti nazionali ed esteri, a Casa Artusi Parini presenterà il suo mondo vegetale fatto di piatti semplici, ma ricchi di prodotti atavici, freschi e selvatici per una cucina salutista che recupera la storia per mangiarci all'altezza dei tempi.

Dolci soffici, cremosi o croccanti sono i protagonisti del corso di pasticceria natalizia previsto per **sabato 15 dicembre** (ore 9:00-13:00). Verranno preparate 4 ricette in confezione regalo. A guidare i partecipanti c'è il docente e consulente di pasticceria Alessandro Bertuzzi, 3° classificato al Campionato Italiano di Pasticceria Seniores 2018.

Restando in tema Natale, **lunedì 17** (ore 19:30-23.00) da non perdere il corso pratico tenuto dal Maestro Paolo Taverini che, unendo creatività e arguzia, guiderà i partecipanti nella realizzazione di **piatti strutturati e raffinati per il Natale**.

Inoltre, per chi è alla ricerca di un'idea regalo originale, è possibile acquistare un buono regalo per la frequenza ad uno dei corsi della Scuola di cucina di Casa Artusi con la possibilità di scegliere il corso più adatto a chi riceverà il regalo o, in alternativa, il valore del buono lasciando scegliere il corso al destinatario (infowww.casartusi.it/it/buono-regalo (<http://www.casartusi.it/it/buono-regalo>))

Info e iscrizioni al sito www.casartusi.it (<http://www.casartusi.it>)



ABOUT REDAZIONE EMILIAROMAGNAVINI

([HTTPS://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/AUTORE/ITEM?ID=6](https://www.emiliaromagnavini.it/it/autore/item?id=6))

Storie di vino e di cibo che meritano di essere raccontate. Vignerons intimamente legati alla loro terra, cuochi avvezzi alla materia prima e alla tipicità, eventi che fanno grande l'Emilia Romagna. Perché bere e mangiare sono prima di tutto un atto agricolo. Tutto il resto è noia
redazione@emiliaromagnavini.it (<mailto:redazione@emiliaromagnavini.it>)

ARTICOLI RECENTI

- Ais Emilia e i vini di Antinori (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/item?id=43>)
- Casa Artusi, 6 corsi per un Natale ricco di gusto (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/item?id=42>)
- L'arte del taglio senza ferirsi. Anzi! (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/item?id=41>)
- Innovazione ed enologia: la tesi di Lorenzo Terzi (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/item?id=39>)
- Silver Succi: tra innovazione e tradizione (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/item?id=40>)

CATEGORIE

Casa Artusi: sei corsi per un dicembre all'insegna delle Feste

Da **Roberto Di Biase** - 4 dicembre 2018



FORLIMPOPOLI (FC) – Non è mai troppo tardi per innamorarsi della cucina, soprattutto quando il Natale è alle porte e i corsi per muovere i primi passi ai fornelli o perfezionare le proprie tecniche sono quelli proposti dalla scuola di cucina di **Casa Artusi**.

Il mese di Dicembre mette sul piatto ben sei iniziative.

Si parte **lunedì 10 dicembre (ore 20.00)** con la cucina d'autore dello **stellato Fabio Rossi**. Oggi chef del ristorante Righi di San Marino, con un'importante storia di concretezza e sapienza tutta romagnola, tra cui impossibile non citare quel progetto unico di ristorazione che è Vite (il locale della comunità di San Patrignano), a Casa Artusi lo chef presenterà un **menu completo composto da pesce di stagione**, dove sapori freschi e originali incontrano abbinamenti e cotture equilibrate, per conservare ed esaltare le proprietà nutrizionali degli ingredienti. Il menù è stato pensato per proporlo agli ospiti anche per la cena della Vigilia di Natale.

Giovedì 13 (ore 17.30) tocca invece ai più piccoli dagli 8 agli 11 anni cimentarsi in un corso dedicato alla pasta fresca fatta a mano **in collaborazione con l'Associazione delle Mariette**. Cappelletti, garganelli, stricchetti e gnocchi di patate sono le tipologie di pasta che i bambini impareranno a preparare insieme alle Mariette Artusiane che tornano in cattedra anche **martedì 18 dicembre** con un corso pratico, questa volta rivolto agli adulti, per imparare a fare la tradizionale **Piadina Romagnola**.

Alla **cucina vegetariana** è dedicato il corso dimostrativo con **Piergiorgio Parini** in programma il **14 dicembre (ore 20.00)**. Chef consultant, dal percorso professionale importante fra cui spiccano Stella Michelin e riconoscimenti nazionali ed esteri, a Casa Artusi Parini presenterà il suo mondo vegetale fatto di

Casa Artusi: sei corsi per un dicembre all'insegna delle Feste

Da Staff 4live - 1 dicembre 2018



Non è mai troppo tardi per innamorarsi della cucina, soprattutto quando il Natale è alle porte e i corsi per muovere i primi passi ai fornelli o perfezionare le proprie tecniche sono quelli proposti dalla scuola di cucina di **Casa Artusi**. Il mese di dicembre mette sul piatto ben sei iniziative.

Si parte **lunedì 10 dicembre** (ore 20,00) con la cucina d'autore dello stellato Fabio Rossi. Oggi chef del ristorante Righi di San Marino, con un'importante storia di concretezza e sapienza tutta romagnola, tra cui impossibile non citare quel progetto unico di ristorazione che è Vite (il locale della comunità di San Patrignano), a Casa Artusi lo chef presenterà un menu completo composto da pesce di stagione, dove sapori freschi e originali incontrano abbinamenti e cotture equilibrate, per conservare ed esaltare le proprietà nutrizionali degli ingredienti. Il menù è stato pensato per proporlo agli ospiti anche per la cena della Vigilia di Natale.

Giovedì 13 dicembre (ore 17,30) tocca invece ai più piccoli dagli 8 agli 11 anni cimentarsi in un corso dedicato alla pasta fresca fatta a mano in collaborazione con l'Associazione delle Mariette. Cappelletti, garganelli, stricchetti e gnocchi di patate sono le tipologie di pasta che i bambini impareranno a preparare insieme alle Mariette Artusiane che tornano in cattedra anche martedì 18 dicembre con un corso pratico, questa volta rivolto agli adulti, per imparare a fare la tradizionale Piadina Romagnola.

Alla cucina vegetariana è dedicato il corso dimostrativo con Piergiorgio Parini in programma il **14 dicembre** (ore 20,00). Chef consultant, dal percorso professionale importante fra cui spiccano Stella Michelin e riconoscimenti nazionali ed esteri, a Casa Artusi Parini presenterà il

suo mondo vegetale fatto di piatti semplici, ma ricchi di prodotti atavici, freschi e selvatici per una cucina salutista che recupera la storia per mangiarli all'altezza dei tempi.

Dolci soffici, cremosi o croccanti sono i protagonisti del corso di pasticceria natalizia previsto per **sabato 15 dicembre** (ore 9,00-13,00). Verranno preparate 4 ricette in confezione regalo. A guidare i partecipanti c'è il docente e consulente di pasticceria Alessandro Bertuzzi, 3° classificato al Campionato Italiano di Pasticceria Seniores 2018.

Restando in tema Natale, **lunedì 17** (ore 19,30-23,00) da non perdere il corso pratico tenuto dal Maestro Paolo Taverini che, unendo creatività e arguzia, guiderà i partecipanti nella realizzazione di piatti strutturati e raffinati per il Natale.

Inoltre, per chi è alla ricerca di un'idea regalo originale, è possibile acquistare un buono regalo per la frequenza ad uno dei corsi della Scuola di cucina di Casa Artusi con la possibilità di scegliere il corso più adatto a chi riceverà il regalo o, in alternativa, il valore del buono lasciando scegliere il corso al destinatario (info www.casartusi.it/it/buono-regalo). Info e iscrizioni al sito www.casartusi.it.

Staff 4live

Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.



Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata, utilizziamo cookies, anche di terze parti. Scorrendo questa pagina o continuando la navigazione sul portale acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy.



Casa Artusi a Geo

Carla Brigliadori e Gianluca Bagnara ospiti del celebre programma di Rai3

Forlimpopoli, 11 dicembre - Grani antichi ed erbe di campo dalla terra al piatto, attraverso la filiera agricola prima e le ricette artusiane poi. È questo il tema della puntata di **Geoche** andrà in onda mercoledì **12 dicembre alle 17.00 su Rai3**.

Ospiti del celebre programma condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi, **Carla Brigliadori**, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, e il **Dottor Gianluca Bagnara**, consulente internazionale in materia di agricoltura e autore di diverse pubblicazioni.

Mentre Carla si cimenterà in due ricette artusiane che hanno come ingrediente principe proprio le erbe di campo, i ravioli di erbe spontanee e cardi la prima e cardoni con balsamella la seconda, Bagnara racconterà il progetto di agricoltura sociale di cui è responsabile, unico progetto approvato dalla Regione Emilia-Romagna finalizzato alla realizzazione di una filiera agro-alimentare integrata e sostenibile.

Dulcis in fundo, visto che il Natale è alle porte, Carla Brigliadori preparerà anche il celebre Panettone Marietta, seguendo la ricetta originale: la numero 604 de *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*.

Forlimpopoli, 11 dicembre 2018

*Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
tel. 0547 24284*



Casa Artusi a Geo di Rai 3

Home Lifestyle



Carla Briigliadori e Gianluca Bagnara ospiti del celebre programma condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi
Dic 11, 2018

Grani antichi ed erbe di campo dalla terra al piatto, attraverso la filiera agricola prima e le ricette artusiane poi. È questo il tema della puntata di Geoeche andrà in onda mercoledì 12 dicembre alle 17.00 su Rai3.

Ospiti del celebre programma condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi, Carla Briigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, e il Dottor Gianluca Bagnara, consulente internazionale in materia di agricoltura e autore di diverse pubblicazioni.



Mentre Carla si cimenterà in due ricette artusiane che hanno come ingrediente principe proprio le erbe di campo, i ravioli di erbe spontanee e cardi la prima e cardoni con balsamella la seconda, Bagnara racconterà il progetto di agricoltura sociale di cui è responsabile, unico progetto approvato dalla Regione Emilia-Romagna finalizzato alla realizzazione di una filiera agro-alimentare integrata e sostenibile.

Dulcis in fundo, visto che il Natale è alle porte, Carla Brigliadori preparerà anche il celebre Panettone Marietta, seguendo la ricetta originale: la numero 604 de La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene.



Casa Artusi torna a Geo su Rai3

(Sesto Potere) – Forlimpopoli, 11 dicembre – Grani antichi ed erbe di campo dalla terra al piatto, attraverso la filiera agricola prima e le ricette artusiane poi. È questo il tema della puntata di Geoché andrà in onda mercoledì 12 dicembre alle 17.00 su Rai3.



Geo Geo Casa Artusi

Ospiti del celebre programma condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi, Carla Brigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, e il Dottor Gianluca Bagnara, consulente internazionale in materia di agricoltura e autore di diverse pubblicazioni.

Mentre Carla si cimenterà in due ricette artusiane che hanno come ingrediente principe proprio le erbe di campo, i ravioli di erbe spontanee e cardi la prima e cardoni con balsamella la seconda, Bagnara racconterà il progetto di agricoltura sociale di cui è responsabile, unico progetto approvato dalla Regione Emilia-Romagna finalizzato alla realizzazione di una filiera agro-alimentare integrata e sostenibile.

Dulcis in fundo, visto che il Natale è alle porte, Carla Brigliadori preparerà anche il celebre Panettone Marietta, seguendo la ricetta originale: la numero 604 de La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene.



DICEMBRE 12, 2018

[ECONOMIA E WEB](#)

[EMILIA-ROMAGNA](#)

[LOMBARDIA E NORD OVEST](#)

[POLITICA E CITTÀ](#)

[HOME](#) > [FORLÌ-CESENA](#) > [CASA ARTUSI TORNA A GEO SU RAI3](#)
[SOCIETÀ, CULTURA, SPORT](#)

[TOSCANA - MARCHE](#)



Casa Artusi torna a Geo su Rai3

BY [MCOLONNA](#) • DICEMBRE 11, 2018

(Sesto Potere) – Forlimpopoli, 11 dicembre – Grani antichi ed erbe di campo dalla terra al piatto, attraverso la filiera agricola prima e le ricette artusiane poi. È questo il tema della puntata di Geoche andrà in onda mercoledì 12 dicembre alle 17.00 su Rai3.

[MCOLONNA](#)



Ospiti del celebre programma condotto da Sveva Sagamola ed Emanuele Biggi, Carla Brigladori, responsabile della Scuola di Cucina di

Casa Artusi, e il Dottor Gianluca Bagnara, consulente internazionale in materia di agricoltura e autore di diverse pubblicazioni.

CASA ARTUSI

GEO

RAI3

Mentre Carla si cimenterà in due ricette artusiane che hanno come ingrediente principe proprio le erbe di campo, i ravioli di erbe spontanee e cardi la prima e cardoni con balsamella la seconda, Bagnara racconterà il progetto di agricoltura sociale di cui è responsabile, unico progetto approvato dalla Regione Emilia-Romagna finalizzato alla realizzazione di una filiera agro-alimentare integrata e sostenibile.

Dulcis in fundo, visto che il Natale è alle porte, Carla Brigliadori preparerà anche il celebre Panettone Marietta, seguendo la ricetta originale: la numero 604, de La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene.

Comments are closed

FORLÌTODAY

Casa Artusi torna in tv a Geo e presenterà anche il celebre Panettone Marietta

Brigliadori preparerà anche il celebre Panettone Marietta, seguendo la ricetta originale: la numero 604 de "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene".

Redazione

11 dicembre 2018 11:32



Grani antichi ed erbe di campo dalla terra al piatto, attraverso la filiera agricola prima e le ricette artusiane poi. È questo il tema della puntata di Geoche andrà in onda mercoledì alle 17 su Rai3. Ospiti del programma condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi, Carla Brigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, e il Dottor Gianluca Bagnara, consulente internazionale in materia di agricoltura e autore di diverse pubblicazioni.

Mentre Carla si cimenterà in due ricette artusiane che hanno come ingrediente principe proprio le erbe di campo, i ravioli di erbe spontanee e cardi la prima e cardoni con balsamella la seconda, Bagnara racconterà il progetto di agricoltura sociale di cui è responsabile, unico progetto approvato dalla Regione Emilia-Romagna finalizzato alla realizzazione di una filiera agro-alimentare integrata e sostenibile. Dulcis in fundo, visto che il Natale è alle porte, Brigliadori preparerà anche il celebre Panettone Marietta, seguendo la ricetta originale: la numero 604 de "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene".



Domenica delle Mariette a Casa Artusi ***“Il territorio dentro la valigia” storie di viaggio e di emigrazione attraverso il cibo. Domenica 16 dicembre***

Forlimpopoli (13 dicembre 2018) - Domenica delle Mariette speciale quella in programma il 16 dicembre alle ore 15.30 a Casa Artusi. Speciale perché abbraccia storia e attualità della cucina. Al centro del pomeriggio “Il territorio dentro la valigia. Donne tra l’Emilia- Romagna e il Cile”, ovvero come le ricette sono emigrate insieme alle persone e si sono tramandate tra le generazioni.

L’Associazione Emilia-Romagna La Serena e l’Associazione Emilia-Romagna di Aconcagua (Cile) hanno realizzato un progetto, sostenuto dall’Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna, per far conoscere e valorizzare la storia del fenomeno migratorio femminile dall’Emilia-Romagna, attraverso il racconto delle esperienze di donne emigrate e dei loro discendenti.

Casa Artusi ha aderito al progetto, consapevole di quanto il cibo sia un elemento profondamente identitario che rassicura i migranti nel loro peregrinare. Non solo, il manuale artusiano ha viaggiato spesso insieme ai migranti. Nel carteggio conservato nella Biblioteca comunale, fra le tante lettere e richieste del libro, ce n’è una che proviene proprio dal Cile (Punta Arena).

Il progetto identifica le caratteristiche di questa migrazione che ha attraversato le epoche, seguendo le storie e le memorie delle donne protagoniste (figlie, spose, mamme, nonne, sorelle, antenate). In questo percorso uno dei fili conduttori è stata la tradizione gastronomica emiliano-romagnola, il know-how che per antonomasia viene tramandato di madre in figlia: le ricette, gli odori, il saper fare, tutto quello che l’Unesco definisce come “patrimonio immateriale”.

Nell’incontro a Casa Artusi intervengono Cecilia Corradini Presidente Associazione Emilia Romagna La Serena-Cile, Paulina Corradini Coordinatrice progetto, Antonio Canovi storico della memoria, Associazione – Eutopia Rigenerazioni Territoriali, Mario Spiganti antropologo associato A.I.S.O. (associazione italiana storia orale). Nel corso dell’incontro sarà proiettato un video testimonianza realizzato a conclusione del progetto. Al termine degustazione a tema: crescentine con prosciutto crudo.

L’ingresso è libero.

*Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)
tel. 0547 24284*



FORLIMPOPOLI

Donne migranti e cucina a Casa Artusi con le Mariette

SI PREANNUNCIA come una Domenica delle Mariette speciale quella di oggi alle 15,30 a Casa Artusi di Forlimpopoli. Speciale perché abbraccia storia e attualità della cucina. Al centro del pomeriggio 'Il territorio dentro la valigia. Donne tra l'Emilia Romagna e il Cile', ovvero come le ricette sono emigrate insieme alle persone e si sono tramandate tra le generazioni. L'associazione Emilia-Romagna La Serena e l'associazione Emilia-Romagna di Aconcagua (Cile) hanno realizzato un progetto, sostenuto dall'assemblea legislativa della Regione, per far conoscere e valorizzare la storia del fenomeno migratorio femminile, attraverso il racconto delle esperienze di donne emigrate e dei loro discendenti. Il progetto identifica le caratteristiche di questa migrazione che ha attraversato le epoche, seguendo le storie e le memorie delle protagoniste. In questo percorso uno dei fili conduttori è stata la tradizione gastronomica, il know-how che viene tramandato di madre in figlia. Intervengono Cecilia Corradini presidente La Serena-Cile, Paulina Corradini coordinatrice progetto, Antonio Canovi storico della memoria, Mario Spiganti antropologo. Nel corso dell'incontro sarà proiettato un video testimonianza realizzato a conclusione del progetto. Al termine degustazione a tema: crescentine con prosciutto crudo. L'ingresso è libero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FORLIMPOPOLI

**Domenica delle Mariette
Le ricette emigrate**

Domani a Casa Artusi, per la rassegna "Domenica delle Mariette", al centro del pomeriggio "Il territorio dentro la valigia. Donne tra l'Emilia-Romagna e il Cile", ovvero come le ricette sono emigrate insieme alle persone e si sono tramandate tra le generazioni.



Domenica delle Mariette speciale quella in programma il 16 dicembre alle ore 15.30 a Casa Artusi. Speciale perché abbraccia storia e attualità della cucina. Al centro del pomeriggio "Il territorio dentro la valigia. Donne tra l'Emilia-Romagna e il Cile", ovvero come le ricette sono emigrate insieme alle persone e si sono tramandate tra le generazioni.

L'Associazione Emilia-Romagna La Serena e l'Associazione Emilia-Romagna di Aconcagua (Cile) hanno realizzato un progetto, sostenuto dall'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna, per far conoscere e valorizzare la storia del fenomeno migratorio femminile dall'Emilia-Romagna, attraverso il racconto delle esperienze di donne emigrate e dei loro discendenti.

Casa Artusi ha aderito al progetto, consapevole di quanto il cibo sia un elemento profondamente identitario che rassicura i migranti nel loro peregrinare. Non solo, il manuale artusiano ha viaggiato spesso insieme ai migranti. Nel carteggio conservato nella Biblioteca comunale, fra le tante lettere e richieste del libro, ce n'è una che proviene proprio dal Cile (Punta Arena).



Libro dal Cile

Il progetto identifica le caratteristiche di questa migrazione che ha attraversato le epoche, seguendo le storie e le memorie delle donne protagoniste (figlie, spose, mamme, nonne, sorelle, antenate). In questo percorso uno dei fili conduttori è stata la tradizione gastronomica emiliano-romagnola, il know-how che per antonomasia viene tramandato di madre in figlia: le ricette, gli odori, il saper fare, tutto quello che l'Unesco definisce come "patrimonio immateriale".

Nell'incontro a Casa Artusi intervengono Cecilia Corradini Presidente Associazione Emilia Romagna La Serena-Cile, Paulina Corradini Coordinatrice progetto, Antonio Canovi storico della memoria, Associazione – Eutopia Rigenerazioni Territoriali, Mario Spiganti antropologo associato A.I.S.O. (associazione italiana storia orale). Nel corso dell'incontro sarà proiettato un video testimonianza realizzato a conclusione del progetto. Al termine degustazione a tema: crescentine con prosciutto crudo. L'ingresso è libero.

EMILIA ROMAGNA **Vini**



DOMENICA DELLE MARIETTE A CASA ARTUSI

13 DECEMBER 2018 ([HTTPS://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/EVENTO/ITEMS?DATE=2018-12](https://www.emiliaromagnavini.it/it/evento/items?date=2018-12))

“Il territorio dentro la valigia” storie di viaggio e di emigrazione attraverso il cibo. Domenica 16 dicembre

<https://www.emiliaromagnavini.it/it/evento/item?id=8>

QUANDO

domenica 16 dicembre, ore 15:30

DOVE

Casa Artusi, Forlimpopoli

Ingresso è libero

Domenica delle Mariette speciale quella in programma il 16 dicembre alle ore 15.30 a Casa Artusi. Speciale perché abbraccia storia e attualità della cucina. Al centro del pomeriggio "Il territorio dentro la valigia. Donne tra l'Emilia- Romagna e il Cile", ovvero come le ricette sono emigrate insieme alle persone e si sono tramandate tra le generazioni.

L'Associazione Emilia-Romagna La Serena e l'Associazione Emilia-Romagna di Aconcagua (Cile) hanno realizzato un progetto, sostenuto dall'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna, per far conoscere e valorizzare la storia del fenomeno migratorio femminile dall'Emilia-Romagna, attraverso il racconto delle esperienze di donne emigrate e dei loro discendenti.

Casa Artusi ha aderito al progetto, consapevole di quanto il cibo sia un elemento profondamente identitario che rassicura i migranti nel loro peregrinare. Non solo, il manuale artusiano ha viaggiato spesso insieme ai migranti. Nel carteggio conservato nella Biblioteca comunale, fra le tante lettere e richieste del libro, ce n'è una che proviene proprio dal Cile (Punta Arena).

Il progetto identifica le caratteristiche di questa migrazione che ha attraversato le epoche, seguendo le storie e le memorie delle donne protagoniste (figlie, spose, mamme, nonne, sorelle, antenate). In questo percorso uno dei fili conduttori è stata la tradizione gastronomica emiliano-romagnola, il know-how che per antonomasia viene tramandato di madre in figlia: le ricette, gli odori, il saper fare, tutto quello che l'Unesco definisce come "patrimonio immateriale".

Nell'incontro a Casa Artusi intervengono Cecilia Corradini Presidente Associazione Emilia Romagna La Serena-Cile, Paulina Corradini Coordinatrice progetto, Antonio Canovi storico della memoria, Associazione - Eutopia Rigenerazioni Territoriali, Mario Spiganti antropologo associato A.I.S.O. (associazione italiana storia orale). Nel corso dell'incontro sarà proiettato un video testimonianza realizzato a conclusione del progetto. Al termine degustazione a tema: crescentine con prosciutto crudo.

EVENTI RECENTI

FORLÌTODAY

Domenica delle Mariette tra storia e attualità della cucina

Casa Artusi

Indirizzo non disponibile

Forlimpopoli

Dal 16/12/2018 al 16/12/2018

15.30

GRATIS

Redazione

13 dicembre 2018 11:18

Domenica delle Mariette speciale quella in programma il 16 dicembre alle ore 15.30 a Casa Artusi. Speciale perché abbraccia storia e attualità della cucina. Al centro del pomeriggio "Il territorio dentro la valigia. Donne tra l'Emilia- Romagna e il Cile", ovvero come le ricette sono emigrate insieme alle persone e si sono tramandate tra le generazioni.

L'Associazione Emilia-Romagna La Serena e l'Associazione Emilia-Romagna di Aconcagua (Cile) hanno realizzato un progetto, sostenuto dall'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna, per far conoscere e valorizzare la storia del fenomeno migratorio femminile dall'Emilia-Romagna, attraverso il racconto delle esperienze di donne emigrate e dei loro discendenti.

Casa Artusi ha aderito al progetto, consapevole di quanto il cibo sia un elemento profondamente identitario che rassicura i migranti nel loro peregrinare. Non solo, il manuale artusiano ha viaggiato spesso insieme ai migranti. Nel carteggio conservato nella Biblioteca comunale, fra le tante lettere e richieste del libro, ce n'è una che proviene proprio dal Cile (Punta Arenas).

Il progetto identifica le caratteristiche di questa migrazione che ha attraversato le epoche, seguendo le storie e le memorie delle donne protagoniste (figlie, spose, mamme, nonne, sorelle, antenate). In questo percorso uno dei fili conduttori è stata la tradizione gastronomica emiliano-romagnola, il know-how che per antonomasia viene tramandato di madre in figlia: le ricette, gli odori, il saper fare, tutto quello che l'Unesco definisce come "patrimonio immateriale".

Nell'incontro a Casa Artusi intervengono Cecilia Corradini Presidente Associazione Emilia Romagna La Serena-Cile, Paulina Corradini Coordinatrice progetto, Antonio Canovi storico della memoria, Associazione – Eutopia Rigenerazioni Territoriali, Mario Spiganti antropologo associato A.I.S.O. (associazione italiana storia orale). Nel corso dell'incontro sarà proiettato un video testimonianza realizzato a conclusione del progetto. Al termine degustazione a tema: crescentine con prosciutto crudo.

L'ingresso è libero.



Domenica delle Mariette tra storia e attualità della cucina



Domenica delle Mariette speciale quella in programma il 16 dicembre alle ore 15.30 a Casa Artusi. Speciale perché abbraccia storia e attualità della cucina. Al centro del pomeriggio “Il territorio dentro la valigia. Donne tra l’Emilia- Romagna e il Cile”, ovvero come le ricette sono emigrate insieme alle persone e si sono tramandate tra le generazioni.

L’Associazione Emilia-Romagna La Serena e l’Associazione Emilia-Romagna di Aconcagua (Cile) hanno realizzato un progetto, sostenuto dall’Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna, per far conoscere e valorizzare la storia del fenomeno migratorio femminile dall’Emilia-Romagna, attraverso il racconto delle esperienze di donne emigrate e dei loro discendenti.

Casa Artusi ha aderito al progetto, consapevole di quanto il cibo sia un elemento profondamente identitario che rassicura i migranti nel loro peregrinare. Non solo, il manuale artusiano ha viaggiato spesso insieme ai migranti. Nel carteggio conservato nella Biblioteca comunale, fra le tante lettere e richieste del libro, ce n’è una che proviene proprio dal Cile (Punta Arenas).

Il progetto identifica le caratteristiche di questa migrazione che ha attraversato le epoche, seguendo le storie e le memorie delle donne protagoniste (figlie, spose, mamme, nonne, sorelle, antenate). In questo percorso uno dei fili conduttori è stata la tradizione gastronomica emiliano-romagnola, il know-how che per antonomasia viene tramandato di madre in figlia: le ricette, gli odori, il saper fare, tutto quello che l’Unesco definisce come “patrimonio immateriale”.

Nell’incontro a Casa Artusi intervengono Cecilia Corradini Presidente Associazione Emilia Romagna La Serena-Cile, Paulina Corradini Coordinatrice progetto, Antonio Canovi storico della memoria, Associazione – Eutopia Rigenerazioni Territoriali, Mario Spiganti antropologo associato A.I.S.O. (associazione italiana storia orale). Nel corso dell’incontro sarà proiettato un video testimonianza realizzato a conclusione del progetto. Al termine degustazione a tema: crescentine con prosciutto crudo.

L’ingresso è libero.

Fonte Google News Attualità site-forlittoday.it



Domenica delle Mariette: storie di viaggio e di emigrazione attraverso il cibo

Home Città Forlimpopoli

- Città
- Forlimpopoli

Da Staff 4live - 14 dicembre 2018 Letture: 71 0 Condividi su Facebook Tweet su Twitter



Domenica delle Mariette speciale quella in programma domenica 16 dicembre alle ore 15,30 a Casa Artusi. Speciale perché abbraccia storia e attualità della cucina. Al centro del pomeriggio “Il territorio dentro la valigia. Donne tra l’Emilia-Romagna e il Cile”, ovvero come le ricette sono emigrate insieme alle persone e si sono tramandate tra le generazioni.

L’Associazione Emilia-Romagna La Serena e l’Associazione Emilia-Romagna di Aconagua (Cile) hanno realizzato un progetto, sostenuto dall’Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna, per far conoscere e valorizzare la storia del fenomeno migratorio femminile dall’Emilia-Romagna, attraverso il racconto delle esperienze di donne emigrate e dei loro discendenti.

Casa Artusi ha aderito al progetto, consapevole di quanto il cibo sia un elemento profondamente identitario che rassicura i migranti nel loro peregrinare. Non solo, il manuale artusiano ha viaggiato spesso insieme ai migranti. Nel carteggio conservato nella Biblioteca comunale, fra le tante lettere e richieste del libro, ce n’è una che proviene proprio dal Cile (Punta Arena). Il progetto identifica le caratteristiche di questa migrazione che ha attraversato le epoche, seguendo le storie e le memorie delle donne protagoniste (figlie, spose, mamme, nonne, sorelle, antenate). In questo percorso uno dei fili conduttori è stata la tradizione gastronomica emiliano-romagnola, il know-how che per antonomasia viene tramandato di madre in figlia: le ricette, gli odori, il saper fare, tutto quello che l’Unesco definisce come “patrimonio immateriale”.

Nell'incontro a Casa Artusi intervengono Cecilia Corradini presidente Associazione Emilia Romagna La Serena-Cile, Paulina Corradini Coordinatrice progetto, Antonio Canovi storico della memoria, Associazione – Eutopia Rigenerazioni Territoriali, Mario Spiganti antropologo associato A.I.S.O. (associazione italiana storia orale). Nel corso dell'incontro sarà proiettato un video testimonianza realizzato a conclusione del progetto. Al termine degustazione a tema: crescentine con prosciutto crudo. L'ingresso è libero.

- TAGS
- domenica delle mariette

CONDIVIDI Facebook Twitter

-
- tweet

Articolo precedente "Natale con l'Arte" III edizione Articolo successivo "Idee in Corso Mazzini", noi ci siamo



Staff 4live Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.

ARTICOLI CORRELATIDi più dello stesso autore
Forlimpopoli

"Profumi di casa mia" per la domenica delle Mariette
Forlimpopoli

Domeniche delle Mariette a Casa Artusi con Tiziana Colombo

Seguici!

4,092 Fans Mi piace 63 Sottoscrittori +1 229 Follower Segui 736 Follower Segui

FORLÌTODAY

Un weekend tra corsa ai regali, viaggio tra i presepi e Pecorino Day: l'atmosfera natalizia avvolge il Forlivese

centro storico è protagonista assoluto del Natale anche per questo weekend con diverse iniziative: in programma c'è il Pecorino Day in favore delle popolazioni terremotate, ma anche l'inaugurazione della 29esima rassegna Presepi Città di Forlì e il presepe vivente dei bambini

Sofia Flori

13 dicembre 2018 12:07



FIERA - L'idea giusta per regali di Natale economici e originali la si può trovare domenica alla Fiera di Forlì dove arriva la Fiera del Riuso, un grande mercato dedicato a privati senza partita Iva, associazioni, enti di beneficenza che per un'intera giornata potranno scambiare, vendere, comprare a pochi euro oggetti di ogni genere.

PRESEPI - Portico nel periodo natalizio si trasforma nel "Paese dei Presepi". Il paese medievale ospiterà dall'8 dicembre al 13 gennaio un'esposizione di presepi sotto il cielo stellato, disseminati negli angoli più suggestivi dell'antico borgo, nelle facciate delle case, nei sottoscaie, alle finestrelle, nelle panchine o dentro tronchi cavi, realizzati con i più svariati materiali. Come da tradizione, si rinnova il celebre Presepe nella Solfatara che si snoda nelle gallerie della vecchia miniera di zolfo di Predappio Alta.

MANIFESTAZIONI - Il centro storico è protagonista assoluto del Natale anche per questo weekend con diverse iniziative: in programma c'è il Pecorino Day in favore delle popolazioni terremotate, ma anche l'inaugurazione della 29esima rassegna Presepi Città di Forlì e il presepe vivente dei bambini. Babbo Natale e gli elfi riceveranno le lettere dei bambini. Sempre in centro ci sarà il mercato cittadino e quello di Campagna Amica.

**Gli eventi delle altre città:
CESENA - RAVENNA - RIMINI**
(clicca su ogni città per scoprire i suoi eventi)

Il fitto calendario degli eventi natalizi di Forlì prevede anche la "Camminata fotografica dei Babbo Natale", organizzata dall'Associazione Fotografi Forlivesi, Fotografia Arte Eventi in collaborazione col Circolo Filatelico Numismatico Forlivese, col "Comitato di quartiere Schiavonia San Biagio" e col patrocinio dell'assessorato al centro storico. Questo fine settimana in più di 3.000

piazze in tutto il territorio italiano, compresa quella di Forlì, sarà possibile ricevere il Cuore di cioccolato di Telethon e rispondere "presente" all'appello a cui tutti siamo chiamati.

MERCATINI - Domenica durante i mercatini di Natale a Civitella di Romagna, ritorna il mercato contadino di prossimità organizzato dall'amministrazione comunale e Slow Food in collaborazione con "Campagna Amica".

CIBO e VINO - Sabato sera si tiene una cena a km 0 all'agriturismo Campo Rosso di Civitella, con ricette di una volta e prodotti genuini accompagnati dai racconti in dialetto di Lorenzo Scarponi.

ESCURSIONI - Si conclude domenica con la passeggiata "Winter is coming", il ricco programma di iniziative autunnali, che hanno valorizzato per il secondo anno consecutivo la storia e l'architettura del vecchio acquedotto Spinadello e le potenzialità del territorio circostante.

TEATRI - Sabato c'è un ritorno atteso al Teatro Mentore di Santa Sofia: gli Equ presentano infatti il loro ultimo lavoro: "Durante. Canzoni surreali sulla Divina Commedia", commissionato dal Ravenna Festival 2018.

CONCERTI - Sabato, Moro & the Silent Revolution presentano il loro nuovo lavoro, L'imbarazzo senza scelta, con un concerto-festa al Time di Forlì. "

INCONTRI - Giancarlo Cerasoli e Pier Paolo Magalotti presentano alla Residenza municipale di Bertinoro il loro libro "Mal di zolfo", che racconta la storia del distretto solfifero romagnolo-marchigiano affrontando il complesso rapporto tra l'industria mineraria, la salute dei lavoratori ivi impegnati e l'impatto della produzione e raffinazione dello zolfo sulla popolazione e sull'ambiente circostante, tra il 1850 e il 1900. **Domenica delle Mariette speciale a Casa Artusi: al centro del pomeriggio "Il territorio dentro la valigia. Donne tra l'Emilia-Romagna e il Cile"**, ovvero come le ricette sono emigrate insieme alle persone e si sono tramandate tra le generazioni.

MOSTRE - Con l'autunno torna la rassegna dedicata alla fotografia ai Musei San Domenico. Dopo Sebastian Salgado e Elliott Erwitt, il Complesso museale ospiterà la grande mostra retrospettiva dedicata a Ferdinando Scianna, famoso fotografo italiano che è stato ospite alla Settimana del Buon Vivere 2018 in occasione dell'inaugurazione dell'esposizione. Fino al 23 gennaio si terrà la mostra "Il giovane Maceo" dedicata al pittore Maceo Casadei alla Galleria d'arte Farneti di Forlì.

VARIE



RASSEGNA AL 16° ANNO

Tradizione e gusto Tutti a tavola con Sapeur

Da venerdì a domenica
appuntamento in Fiera tra marchi
certificati e tante novità

FORLÌ

ELISA GIANARDI

Brindano gli appassionati della buona cucina e gli amanti del vino. Venerdì si solleva il sipario sulla nuova edizione di Sapeur, con decine di proposte per tutti i palati. La fiera del prodotto tipico di qualità torna per il 16° anno ad insaporire i padiglioni di via Punta di Ferro regalando fino a domenica un viaggio fra centinaia di prelibatezze italiane ma non solo, visto che vi si troveranno anche spezie dall'Afghanistan e birra bavarese. Tantissimi i prodotti difficili da reperire nei normali supermercati che si potranno invece assaggiare negli oltre cento stand di questo speciale mercato, come le arance di Ribera, il cacao-



cavallo podolico, il pecorino del Monte Poro e ancora salumi, conserve, specialità regionali veramente di ogni tipo.

Presidi Slow Food

Quest'anno rilievo è stato dato soprattutto a prodotti a marchio certificato e presidi Slow Food, con la possibilità di conoscerne, attraverso la voce degli stessi produttori, storia e lavorazioni. Ma il pezzo forte di Sapeur sono gli eventi. Per tutti i tre giorni della kermesse gli chef del ristorante "Il vecchio convento" di Portico di **Romagna**, Massimiliano e Matteo Cameli, cucineranno insieme

a chef provenienti da Germania, Gran Bretagna, Finlandia e Giappone piatti da una stella Michelin studiati ad hoc per l'occasione. Il menù propone piatti come carbonara moderna, lasagnetta al tartufo e tuberi o tagliatelle di seppie, tonno marinato e salmone cotto a bassa temperatura (7 euro a porzione). E per chi vorrà accompagnare il tutto con un buon calice di vino avrà a disposizione le oltre cento etichette da scoprire e degustare del Forlì **Wine Festival**, viaggio fra le migliori cantine d'Italia che da 4 anni accompagna e arricchisce la manifestazione. Non mancherà anche la cultura, con la mostra "La metamorfosi del cibo romagnolo" che

unisce cibo e paesaggi. «Dietro un semplice piatto di cappelletti c'è un mondo di sapori, odori, lavorazioni e anche socialità che voglio raccontare» spiega il fotografo Mirco Villa. Lo stesso per la pizza, i cui segreti saranno svelati dai pizzaioli della "Nipfood" di Dovilio Nardi. Venerdì la fiera apre dalle 14 alle 22.30 con ingresso a 3 euro. Sabato

(orari 10-22.30) e domenica (10-20) biglietto intero a 8 euro (ridotto a 6 con coupon da scaricare da www.sapeur.it), fino ai 12 anni gratis. Sconto speciale per chi scarica su smartphone l'applicazione "Romagna Fiere" e clicca su offerte: potrà entrare pagando 3 euro.



Tantissime le prelibatezze in Fiera per Sapeur FOTO BLACO



Giordano Conti in tv da Augias

CESENA Giordano Conti ospite del raffinato salotto culturale di Corrado Augias, su Rai Tre, per conversare, assieme a un gruppo di liceali, su cibo, corpo, ambiente e paesaggio sotto una prospettiva particolare: la presenza di questi elementi nell'opera di Piero Camporesi, intellettuale forlivese tra i più curiosi del nostro Novecento. Nella puntata di "Quante Storie" andata in onda ieri dalle 12.45, l'ex sindaco è intervenuto in veste di esperto della materia, quale presidente di Casa Artusi ma anche architetto e uomo di cultura a tutto campo, al fianco dell'italianista Gian Mario Anselmi. Conti ha tra l'altro scritto un libro intitolato "Identità territorio", in cui gli argomenti trattati in trasmissione, declinati sul territorio romagnolo, sono la colonna portante. E anche davanti alle telecamere ha offerto spunti interessanti, come l'osservazione fatta sul diverso approccio urbanistico che si è avuto nell'entroterra cesenate rispetto alla costa, con il primo più tutelato attraverso il Prg e la seconda più cementificata in modo spesso caotico, sotto la spinta dello sviluppo turistico.

- [Colophon](#)
- [Pubblicità](#)
- [Contatti](#)

Annuncio chiuso da Google

Int. visuali: 3776 Scegli Tu! >

Annuncio chiuso da Google

Int. visuali: ann Scegli Tu! >

AAA

CORRIERE DI COMO

Cerca



Giovedì 25 Gennaio 2018

- [Home](#)
- [Cronaca](#)
- [Politica](#)
- [Economia](#)
- [Sanità](#)
- [Territorio](#)
- [Cultura e spettacoli](#)
- [Sport](#)
- [Vip](#)
- [Primo piano »](#)
- [Servizi »](#)

Alberto Capatti alla Fondazione Mudima

- 24/01/2018 alle ore 14:00
- categoria [Cultura](#)



La copertina del libro di Alberto Capatti

La prestigiosa Fondazione Mudima di via Tadino 26 a Milano ospiterà domani, giovedì 25 gennaio, lo storico comasco della gastronomia Alberto Capatti che presenterà il suo nuovo libro *Mangiapensieri. Lessico immaginario del cibo* edito da DeriveApprodi. L'appuntamento, a ingresso libero, è alle ore 18.30. Con Capatti intervengono: Aldo Colonnetti (filosofo designer), Emanuela Scarpellini (docente di storia contemporanea all'Università di Milano) e Elio Nasuelli (informatico prestato alla gastronomia). Dopo interminabili dibattiti sui prodotti tipici, sulla sostenibilità e sulla cultura gastronomica, il libro di Capatti offre un approccio nuovo al cibo, fondato sull'immaginazione. Che facciamo la spesa in un supermercato o ci apprestiamo a cucinare o ci sediamo per mangiare, essa ci accompagna e ci guida, prima, durante e dopo ogni stimolo o appetito. Lemmi e voci si susseguono, dalle agnulesse al bio, dal surgelato allo zucchero, senza perdere di vista il lardo e la pizza kebab, con la precisa intenzione di attirare l'attenzione sul loro puntuale effetto nella nostra trasognata esistenza e sulla loro funzione nutriente. E non mancano riferimenti alla cultura comasca.

Ma chi è Alberto Capatti? Ha insegnato Storia della cucina e della gastronomia all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, di cui è stato il primo Rettore. Fa parte del comitato scientifico di Casa Artusi. Ha diretto i mensili "La Gola" e "Slow". Ha pubblicato con Massimo Montanari "La cucina italiana. Storia di una cultura" (Laterza 1999). Ha curato l'edizione con commento de "La scienza in cucina" di Pellegrino Artusi (BUR 2010). Sue ultime opere: "La storia della cucina italiana"

(Tommasi 2014) e "Vegetit. Le avanguardie vegetariane in Italia" (Cinquesensi 2016).

Condividi: [f](#) [g+](#) [t](#) [p](#)

Tag: [#libri](#) – [chef](#) – [cucina](#) – [Fondazione Mudima](#) – [gastronomia](#) – [sapori](#)

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento all'articolo

GLI ARTICOLI PIÙ LETTI

[Ritrovato in buone condizioni il ragazzino scomparso a Villa Guardia](#)

[L'euro torna a volare sul franco svizzero e tocca quota 1,18](#)

[La moglie di Borja Valero: «Il Bolettone meglio di Dubai e Maldive»](#)

[Fanchini, al Valduce la diagnosi della malattia](#)

[Le vecchie F1 rinascono nella Brianza comasca](#)

[Dramma a Bregnano, muore bimba di 2 anni](#)

[Scontri dopo Como-Varese. Alta tensione nella zona dello stadio Sinigaglia, il filmato](#)

[Notte violenta a Como: rapinatore esplose due colpi di pistola e scappa con 4.500 euro](#)

Como
 > Italia > Lombardia

giovedì 25 gennaio

Coperto con pioggia debole
 T min. 3°C - T max. 8°C
 Venti 0 nodi
 Probabilità di pioggia 70%

ven 26	sab 27
4 7°C	4 10°C
dom 28	lun 29
3 13°C	4 13°C
mar 30	mer 31
4 12°C	4 10°C

stampa PDF 3BMeteo.com

Corriere di Como

© Copyright Editoriale srl - P.I. 02261490136 Riproduzione vietata senza il consenso scritto dell'Editore

Il nostro sito utilizza i cookie. Leggi [informativa estesa](#).

[Web design a cura di Tomaso Baj, Grafici Senza Frontiere - Como](#)

EDIZIONE DIGITALE DI OGGI – SFOGLIA IL GIORNALE



Il Corriere di Como è sfogliabile dalle ore 15.00



La Val Bidente in tv: ambienti e produttori protagonisti su Rai3

Tra gli altri Lisa e l'agricoltura simbiotica

LA VAL Bidente protagonista sugli schermi della Rai. Dalle 17.55 alle 18.25 infatti su Geo, la trasmissione condotta da Sveva Sagramola ed Emanuele Bigi su Rai3, manderà in onda un filmato che presenterà gli ambienti, i prodotti e i produttori del 'distretto economico agricolo' della vallata forlivese. Il racconto per immagini, curato da Gioacchino Castiglione, sarà condotto in particolare da Lisa Paganelli imprenditrice agricola di Civitella diventata famosa perché ha lanciato il metodo della agricoltura simbiotica nella sua azienda di Seggio che consiste in una concimazione dei terreni con sostanze naturali, tra cui il letame autoprodotta; l'utilizzo di micorrize e batteri buoni nel terreno per potenziare lo sviluppo delle radici delle piante. E sarà proprio Lisa a spiegare il progetto economico agricolo Val Bidente che coinvolge tutti i comuni della vallata dalle cime più alte dell'Appennino del Parco nazionale al Ponte dei Veneziani di Meldola.

«L'OBIETTIVO è quello di creare un circuito economico agricolo locale sostenibile – precisa Lisa – mediante la cooperazione tra pro-

duttori agricoli, imprenditori, istituzioni, associazioni e amministrazione, attraverso la creazione di nuovi modelli organizzativi e

buone prassi in grado di offrire ai territori un ventaglio di opportunità e di strumenti disponibili per lo sviluppo economico grazie

alla disponibilità di strutture, strumenti, competenze e servizi».

COSÌ il Comune di Santa Sofia punterà alla creazione della filiera della fauna selvatica, utilizzando strutture già presenti sul territorio (macello comunale), cooperati-

ve sociali e l'ente parco, mentre Galeata vedrà al centro delle sue azioni la creazione di un circuito che valorizzi il patrimonio storico. Se Civitella baserà le sue azioni sull'utilizzo dei prodotti agricoli locali nelle mense scolastiche, Meldola svilupperà la filiera del

baco da seta e la creazione dell'immagine istituzionale del progetto, grazie alle strutture già presenti sul territorio (Irst, Istituto Davide Drudi). Protagonisti indiscussi nel filmato e nella realtà saranno ovviamente i produttori come Filippo, un coltivatore di legumi nella sua azienda La Lenticchia a Meldola, Fazienda agrituristica Acero Rosso di Andrea Paganelli e l'osteria con locanda La Campanara di Pianetto, Laura Lombini con l'Orto in Cassetta; Gabriele Mengozzi per la produzione di ortofrutta; i F.lli Castellucci per il pane. Lisa Paganelli e Gimmi Ra-



► 31 gennaio 2018 - Edizione Cesena

vaglia per l'allevamento bovino. «Non dimentichiamo infine – conclude Lisa – il circuito locale di utilizzo delle materie prime: l'asilo Sacro Cuore di Cusercoli, Casa Artusi per i corsi, l'azienda agricola La Casaccia dove Maria Grazia alleva bachi da seta, un progetto legato al Comune di Meldola».

Oscar Bandini



PROTAGONISTI
Sopra Lisa Paganelli con le sue mucche. Sarà lei a curare gran parte del racconto che andrà in onda su Rai 3, parlando della possibilità di creare un circuito economico agricolo sostenibile facendo rete. A fianco una veduta della valle del Bidente





I FORLIMPOPOLI SUCCESSO A CASA ARTUSI PER 'CUCINARTE' Alla corte dello chef stellato

GRANDE successo di pubblico il 29 gennaio all'istituto alberghiero 'Artusi' di Forlimpopoli, per l'inaugurazione della quinta edizione della rassegna CucinArte. Momento culminante della serata è stata la presentazione del giovane chef stellato, Alessandro Rossi, classe '91 di origine toscana da poco alla guida del Relais Villa Selvatico di Roncade (TV). A stregare il palato degli oltre centoventi commensali è stato un menu che ha coniugato territorio e fantasia. Biglietto di presentazione dello chef una piccola entrée a base di crostatina salata di funghi cotti e crudi con salsa carbonara, seguita da tortelli di lingua, salsa verde all'italiana e limone candito, per proseguire poi con maialino, arachidi, pomodori secchi e shiso (basilico giapponese) e concludere con le note dolci di 100% cioccolato. Ma soprattutto, a garantire la piena riuscita della serata è stata la valente prova degli studenti chefs (classe 5ªD) dell'istituto alberghiero che, coordinati dal docente Luca Zannoni, hanno affiancato lo chef Rossi e la sua brigata nei diversi stadi della preparazione dei piatti. Il servizio in sala è stato garantito dagli studenti delle classi 3ª e 5ªC, orchestrati dal docente maitre Stefano Buda e dal collega Basilio Papa, il look raffinato che ha vestito la tavola e il sorriso che ha accolto gli ospiti erano quelli degli alunni delle classi 4ªB e varie seconde.

ma.bo.





► 21 febbraio 2018

Turismo e gastronomia da Cividale alla Croazia

Da un progetto europeo la lunga scia del gusto e dei piatti tipici
Il ruolo del Comune e del Civiform: una nuova offerta formativa

di Lucia Aviani

► CIVIDALE

Nasce l'itinerario turistico della cucina tipica e tradizionale, lunga scia del gusto che collegherà la longobarda Cividale a Opicina, Pramaggiore, Forlimpopoli e sul versante croato a Pisino, Pola e Mali Losinj. Inserirsi su input dell'istituto di formazione professionale Civiform nella cordata di un innovativo progetto europeo di recente finanziato tramite il programma Italia-Croazia, il Comune di Cividale cavalca l'onda dei flussi di visita a matrice gastronomica.

KeyQ+, questo il nome del piano, ha come lead partner l'agenzia croata per lo sviluppo rurale Azzri e coinvolge, oltre alle due realtà di "casa", i centri sopra citati, uniti appunto dall'inedito filo dei sapori. Appena entrato nella fase operativa (la prima riunione tecnica si è svolta a Pola alla presenza della vicesindaco Bernardi e del direttore di Civiform Bacchet) e destinato a prendere corpo già nei prossimi mesi, il disegno mira a creare un percorso imperniato sulla scoperta di specialità culinarie e ricette storiche mettendo in rete ristoranti, cucine didattiche, produttori locali e siti artistici di spicco. L'obiettivo sarà inseguito anche istituendo una nuova offerta formativa (con video-tutorial per raccogliere ricette per gli chef professionisti e gli assistenti e con un manuale per i ca-

merieri) e l'organizzazione di spettacoli di cucina, festival KeyQ+, rivolti a professionisti, cittadini e turisti, e seminari di livello per amministratori, produttori, operatori dell'accoglienza.

Si punta inoltre ad allestire una serie di "quartier generali",

luoghi attrezzati, cioè – e ovviamente emblematici – come per esempio il mercato coperto di Pola, Casa Artusi a Forlimpopoli, il museo Apoxyomenos di Mali Losinj (a Cividale, invece, dove il processo di valorizzazione culinaria guaderà anche in direzione del Medioevo, la scelta dovrebbe ricadere sul monastero di Santa Maria in Valle).

In tali contesti, che si configureranno come Centri di gastronomia educativa, i turisti avranno l'opportunità di partecipare, fra l'altro, a sessioni di "show cooking" per imparare i segreti e le modalità di preparazione delle pietanze locali. Il circuito veicolerà dunque conoscenze di dettaglio sui singoli territori e i loro prodotti d'eccellenza, favo-

rendo la diffusione di ricette tradizionali, eventualmente rielaborate con tocco moderno.

L'operazione punta a dare una risposta alla crescente domanda di diversificazione dell'offerta turistica durante l'anno, costruendo con appositi pacchetti proposte sostenibili anche per autunno e inverno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SUCCEDE A FERRINI: DAL 7 AL 11 MAGGIO

Casadei al Cibus portabandiera della piadina

Impegnato alla Fiera di Parma
ci sarà anche lo chef neo 2 Stelle
Alberto Faccani del Magnolia

CESENA

FILIPPO FABBRI

Lo scorso anno il cesenate Maurizio Ferrini. Adesso Mirko Casadei.

Punta decisamente sui simboli della romagnolità il "Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola", che ha individuato nel cantante il testimonial del prodotto simbolo della Romagna.

Lo farà a Cibus, la fiera a Parma dal 7 all'11 maggio, con un evento che unisce musica e gastronomia.

«Sono onorato che abbiamo scelto la nostra musica a un evento così importante e di caratura internazionale - ha detto Mirko nella conferenza stampa di presentazione - La famiglia

Casadei è da 90 anni nel cuore della Romagna, tradizione e innovazione sono il nostro pane da sempre».

E proprio il mix tra novità e storia sarà raccontato anche al neo due Stelle Alberto Faccani chef del Magnolia a Cesenatico. Anche lui sarà a Cibus col Consorzio per proporre piadine in chiave gourmet, con gli abbinamenti tra antico e moderno che solo la piadina romagnola consente di fare.

Presenti anche le Mariette di Casa Artusi con lezioni di piadina.

Dunque, una girandola di sapori, proposti anche in due manifestazioni internazionali: a Francoforte in aprile, Parigi in giugno.

Protagonista sempre la piadina, importante motore anche economico della Romagna. Secondo i dati forniti dal Consorzio ad oggi una piadina su tre è IGP, dunque prodotta secondo certificato di tutela.

In Italia complessivamente so-



no prodotte 45 mila tonnellate di Piadina (settembre 2016 a settembre 2017), con un incremento del +7,1%, così suddivise: 37mila tonnellate per la Grande distribuzione, 4000 nella risto-

razione, 4000 nei chioschi. Di queste, 13.500 tonnellate sono IGP. Il valore alla produzione della Piadina in generale (Igp e non) è di 70 milioni di euro nella Grande distribuzione, 7 milioni di euro nella ristorazione, non rilevato il dato dei chioschi.

Sul fronte della produzione la Piadina Igp ha oltrepassato quota 40mila tonnellate (dal 2013 anno di protezione transitoria a settembre 2017). Un dato rende l'idea della crescita esponenziale della Piadina IGP: nel 2014 era 6.768 tonnellate, nel 2016 era 12.100 tonnellate, quest'anno 13.500.



Mirko Casadei sul palco

Ansa

Emilia-Romagna

A Nyc tutti i sapori dell'Emilia-Romagna

Appuntamenti nella grande mela con i testimonial più prestigiosi



12:32 21 febbraio 2018. NEWS - Redazione ANSA - RIMINI

(ANSA) - RIMINI, 21 FEB - Nell'anno del cibo italiano nel mondo, l'Emilia-Romagna cala i suoi 'assi' a New York con una serie di appuntamenti promozionali in programma giovedì 22 febbraio.

Le iniziative avranno un testimonial d'eccezione: lo chef stellato Massimo Bottura, molto conosciuto e apprezzato negli Stati Uniti. I diversi appuntamenti - realizzati nell'ambito dei Fondi europei 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna-Por Fesr - sono coordinati dall'Assessorato Regionale al Turismo, Apt Servizi Emilia-Romagna con le Destinazioni Turistiche "Romagna", "Bologna Metropolitana", "Emilia", in collaborazione con Enit New York.

Saranno presenti anche l'ideatore del Parco Agroalimentare "Fico Eataly World" di Bologna Oscar Farinetti, l'assessore regionale al Turismo Andrea Corsini, rappresentanti delle Destinazioni turistiche "Romagna", "Bologna Metropolitana" ed "Emilia" e del Centro di cultura gastronomica della cucina domestica italiana "Casa Artusi".

Indicata, in gennaio dal New York Times, come una delle 52 mete turistiche da visitare nel 2018 nel mondo per le sue eccellenze turistiche e novità (da "FICO Eataly World" al rinnovato Cinema "Fulgor" di Rimini) l'Emilia-Romagna ha registrato, nel 2017, positivi dati turistici dagli Stati Uniti con arrivi e presenze in aumento rispettivamente del +9% e del +11,9%.

Enogastronomia, patrimonio storico, culturale e motoristico, shopping e wellness: l'appeal dell'Italian Lifestyle, principale motivazione di viaggio per il mercato americano verso questo Paese, è il grande capitale dell'Emilia-Romagna - commenta l'Assessore al Turismo Regionale Andrea Corsini - plausibile scommettere su un'ulteriore crescita dei flussi turistici provenienti dagli Stati Uniti, strategica per l'economia turistica regionale. L'incremento della quota internazionale fissato da questa governance come obiettivo del triennio è decisivo per lo sviluppo auspicato.

Il programma prevede un workshop con 15 seller emiliano-romagnoli, un talk show sull'offerta turistica, seguito da una cena a base di prodotti tipici regionali. Al workshop, che sarà ospitato nella sede newyorkese di Enit-Istituto Italiano di Cultura, interverranno 60 buyer statunitensi, specializzati in enogastronomia, città d'arte e leisure, gran parte dei quali appartenenti al network "Virtuoso Travel" specializzato nel turismo di lusso.

Seguirà, nel vicino Consolato Generale d'Italia, il talk show, alla presenza di reporter americani, condotto da Francine Segan, giornalista e storica della cucina italiana di New York dove sarà presentato in anteprima il video di quattro minuti "In viaggio lungo la Via Emilia e la sua Food Valley", prodotto da Apt Servizi Emilia-Romagna e realizzato da Francine Segan, cui seguiranno le interviste a Massimo Bottura, Oscar Farinetti, Andrea Corsini, Andrea Gnassi (Presidente Destinazione Turistica "Romagna"), Cristiano Casa (Destinazione "Emilia"), Celso de Scritti (Destinazione Turistica "Bologna Metropolitana" e Presidente di Bologna Welcome). Al termine del talk show è previsto un cooking show delle Mariette di "Casa Artusi" sulla pasta tirata al matterello, cui seguirà una degustazione di prodotti tipici. (ANSA).



A TAVOLA

Gastronomia: esperti a confronto

// pag. 29

IL PIACERE DELLA TAVOLA PAROLA AGLI ESPERTI

Una cucina povera eppure “generosa” fatta di straordinarie invenzioni

Elsa Mazzolini, Giorgio Melandri e Piero Meldini raccontano caratteristiche e identità di un’“arte” di derivazione contadina capace di regalare classici come la piadina e i cappelletti

CESENA

Romagna equivale a buona tavola. Ma la nostra cucina ha una sua identità? Lo abbiamo chiesto a tre esperti che hanno risposto a tre domande sul tema: la cesenate Elsa Mazzolini, direttrice del trentennale periodico *La Madia*; il faentino Giorgio Melandri giornalista enogastronomico, curatore di *Enologica*; il riminese Piero Meldini, studioso e membro del Comitato scientifico di Casa Artusi.

La cucina romagnola ha una identità?

Mazzolini: «La cucina romagnola ha un’identità forte e ben precisa, radicata nei secoli e ricca di documenti che ne attestano anche il valore. Pellegrino Artusi stesso, da buon romagnolo, nella sua “La

scienza in cucina e l’arte di mangiar bene” attinge ad un vasto repertorio di ricette tradizionali della propria regione, alle quali ha dunque fornito una codificazione e una collocazione storico-geografica certa. Ma sono tantissimi gli

scrittori che ne hanno diffusamente divulgato le peculiarità e innumerevoli le tracce tangibili della sua indiscutibile personalità».

Melandri: «Sì certo, anche se le identità sfumano l’una nell’altra e l’idea di purezza che è sempre alla base di queste riflessioni è molto ingenua. I confini sono sempre sfumati. C’è una cultura romagnola dell’Appennino dove i maroni hanno un ruolo centrale, una di mare che guarda caso si esprime sui prodotti più comuni in Adriatico e una genericamente di terra con maiale e pecora in primo piano».

Meldini: «Ha certamente un’identità, o piuttosto l’aveva, anche se non è quella che molti romagnoli immaginano. È l’identità di un territorio che, almeno fino agli anni ’30 del Novecento, era tra i più poveri del Paese. Il numero dei piatti – parlo di quelli genuinamente tradizionali – era perciò modesto, e altrettanto modesta era la tradizione salumiera e casearia. Si aggiunga che i caratteri della cucina romagnola erano eminentemente contadini e che l’influenza della



cultura gastronomica marinara non si estendeva oltre la costa. Quella che viene servita da buona parte dei ristoranti dell'entroterra è, di questa tradizione, una sorta di caricatura, fatta dei pochi piatti della domenica e delle feste solenni. I soli superstiti dopo la drastica epurazione di tutti i piatti feriali, minestre in testa».

Quali sono i suoi tratti caratteristici?

Mazzolini: «Si tratta di una cucina "generosa": basti guardare al corpo e alla sostanza dei cappelletti, non così piccoli come i cugini tortellini, bensì ampi, con un ventre che accoglie ben tre carni e tre formaggi. Per non parlare delle sontuose lasagne grondanti besciamella e ragù, della gran profusione di parmigiano insito negli eleganti passatelli, della larga avvenenza delle pappardelle... Insomma, un repertorio vasto di primi piatti perché la pasta è, secondo Camporesi, "il cardine del sistema alimentare della Romagna", ma anche di robusti secondi e di dolci munifici e sostanziosi».

Melandri: «Un tratto comune a tutti è la sfoglia. Comunque in generale è una cucina povera, siamo un sud alla fine. In questa povertà ci sono invenzioni straordinarie, come la piada, e tante "erbe". Ripensando all'indagine napoleonica del 1811 sempre citata da Eraldo Baldini nei suoi libri, i pochi cibi "ricchi" della Romagna erano cibi rituali. Poi se vogliamo un tratto comune è che tutta la nostra cultura contadina è segnata dalla mezzadria, questo è un tratto comune».

Meldini: «La cucina romagnola tradizionale era finalizzata, da un lato, a riscaldare, corroborare e acquietare la fame, e il suo cardine erano le minestre. Si sforzava, d'altro canto,

di mascherare la propria povertà grazie all'uso e all'abuso del soffritto e della conserva, e alla stracottura degli umidi. Al modesto numero dei piatti corrispondevano, insomma, ingredienti e tecniche ripetitivi e un po' rudimentali. Piero Camporesi, non a torto, ha definito questa cucina «di gusto primitivo, quasi di fondo barbarico».

Il prodotto simbolo?

Mazzolini: «Assolutamente il cappelletto».

Melandri: «Ci sono più Romagne, diciamo. Ognuna con un suo simbolo, dal sale di Cervia, alla piada di Rimini, passando per i cappelletti ravennati (senza carne) e per la cucina di mare dei pescatori. Non c'è un prodotto simbolo, sarebbe una semplificazione troppo brutale. Dobbiamo proteggere la diversità, parlare dei territori. Forse l'unico prodotto unificante è il sangiovese. Ricordiamo che il vino è stato soprattutto un alimento, senza il vino i contadini sarebbero morti di fame, letteralmente».

Meldini: «Il piatto simbolo? Direi il "friggione" di ortaggi estivi. Se invece si intende un piatto di bandiera, il più amato dai romagnoli è sicuramente, oggi come ieri, quello senza il quale in Romagna non è Natale, e cioè i cappelletti, che sono il piatto natalizio canonico almeno dal 1811, anno a cui risale la prima testimonianza scritta».



« Una cucina
“generosa”:
basti guardare al
corpo dei cappelletti,
non così piccoli come
i cugini tortellini»

Elsa Mazzolini direttrice La Madia



« Un tratto
comune a tutti
è la sfoglia. In
generale è una
cucina povera, siamo
un sud alla fine»

Giorgio Melandri giornalista



« La cucina
tradizionale
si sforzava di
mascherare la propria
povertà grazie all'uso
del soffritto»

Piero Meldini studioso



Dall'alto, Elsa Mazzolini, direttrice di La Madia, il giornalista Giorgio Melandri e lo studioso Piero Meldini



► 28 febbraio 2018

DOPPIO APPUNTAMENTO

I turisti tedeschi presi per la gola

Degustazioni tipiche romagnole con Bellavita a marzo a Eataly di Monaco di Baviera

CESENATICO

ANTONIO LOMBARDI

Identità e territorio con degustazioni tipiche romagnole per promuovere la destinazione e gli alberghi. Con il consorzio Cesenatico Bellavita stavolta si punta al cibo e a "Eataly" di Monaco di Baviera.

Il consorzio che associa hotel a tre e quattro stelle, specializzato nel ciclismo attraverso il club di prodotto GiroHotels, dopo che lo scorso anno ha avuto come ospite Oscar Farinetti, patron di Eataly, adesso fa un salto oltre frontiera nel nome di cibo e identità.

La sede di Eataly di Monaco di Baviera ospiterà nel mese di marzo due appuntamenti organizzati dal Consorzio Cesenatico Bellavita. Sabato 3 e sabato 17 marzo, dalle 14 alle 20 sarà allestito uno spazio espositivo proprio nell'area mercato del grande negozio in Blumenstrasse, nel centro della città bavarese.

I due appuntamenti dedicati a Cesenatico Bellavita, alla Romagna e ai prodotti enogastronomici romagnoli hanno l'obiettivo di raccogliere contatti, dare visibilità alla destinazione e al suo antico



Eataly a Monaco di Baviera

borgo. La campagna marketing poi si giocherà sui social dato che il consorzio informa che programmerà una forte azione di comunicazione digitale mirata (facebook, google) nella grande area metropolitana di Monaco, bacino turistico storico per Cesenatico, e per tutto il mese di marzo.

Dichiara il presidente del Consorzio, Giuseppe Ricci: «Per noi aumentare le presenze turistiche straniere è la chiave per raggiungere l'obiettivo tanto agognato da ogni operatore, quello di allunga-

re la stagionalità del turismo oltre i classici mesi estivi. Identità, cibo e gusto sono così la strategia per farsi conoscere. E oggi più che mai questo significa andare a intercettare tutti quei clienti che sono alla ricerca di qualità e autenticità. Già lo scorso anno abbiamo iniziato questo percorso di collaborazione di Casa Artusi e la realizzazione del decalogo della buona cucina romagnola. Vogliamo così concentrare la nostra attenzione sul cibo e sulla romagnolità».



Da Uk in Romagna ricercando il benessere



(ANSA) - RIMINI, 28 FEB - L'offerta della Wellness Valley della Romagna sarà presentata dall'1 al 4 marzo, a tre touroperator e una giornalista del Regno Unito nel corso di un'iniziativa promozionale, realizzata nell'ambito dei Fondieuropei 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna - Por Fesr, è coordinata da Apt Servizi Emilia-Romagna.

Provengono da Londra Natasha Black di "Exodus" (tour operator specializzato in vacanze walking, cycling, en plein air) e il consulente di viaggi Ollie Raikes (che lavora per Atg Oxford, leader di mercato nei tour walking, e "Walking & Cycling Holidays", specializzato in vacanze attive). Arriva invece da Manchester Heather Ridley di "HF holiday" (tour operator leader di mercato active nel Regno Unito con più di 100 anni di esperienza in questo settore) e fa parte del gruppo anche la reporter Clare Hunter, che scrive per il mensile di viaggi trade del Regno Unito "Selling Travel". L'educational tour comincerà nel pomeriggio di giovedì 1 marzo a Bagno di Romagna con un trekking tour, una sosta nella Spa di una struttura alberghiera e una cena gourmet a base di prodotti tipici locali. Il giorno seguente gli ospiti saranno coinvolti, in mattinata, in un corso di cucina sulla pasta tirata al mattarello a Casa Artusi di Forlimpopoli e in una sosta a Cesena con una seduta di fitness con personal trainer.

Seguirà un incontro a Cesenatico con un rappresentante del Consorzio "Wellness Valley-Romagna Benessere", e la cena a base di eccellenze ittiche adriatiche, con pernottamento in un hotel cittadino. Sabato 3 marzo è prevista, a Milano Marittima, una sessione di nordic walking in spiaggia e pineta, prima di raggiungere Rimini per un pranzo tipico nel caratteristico Borgo San Giuliano cui seguirà un tour a piedi per conoscere le bellezze artistiche del Centro storico. La giornata terminerà con un fish dinner allo storico Grand Hotel di Rimini, che proprio quest'anno festeggia i 110 anni di vita. Il giorno seguente, domenica 4 marzo, i partecipanti all'educational tour, prima di fare ritorno nel Regno Unito, faranno tappa, per la visita e il pranzo, a Santarcangelo di Romagna. L'educational tour sarà anche occasione per promuovere la "Wellness Week 2018", in programma dal 18 al 27 maggio. Dieci giorni di iniziative (con oltre 300 eventi gratuiti) all'insegna di uno stile di vita dinamico ed attivo: dalle camminate fotografiche al nordic walking in spiaggia, dal wine-trekking fino ai grandi appuntamenti sportivi tra cui la Gran Fondo

Nove Colli, il Challenge di Triathlon, la 100 Km del Passatore e Rimini Wellness, la più grande kermesse al mondo dedicata a fitness, benessere, sport, cultura fisica e sana alimentazione.

Il buon vivere della Romagna è diventato un prodotto turistico con la nascita della "Wellness Valley", primo distretto internazionale dell'healthy lifestyle che riunisce le migliori proposte della Romagna. Alcuni operatori turistici romagnoli hanno dato vita al Consorzio "Wellness Valley-Romagna Benessere" che mette in rete le eccellenze presenti sul territorio. Sono una ventina le strutture alberghiere certificate dalla Wellness Foundation, che si caratterizzano per servizi wellness-oriented all'altezza dei migliori standard internazionali che, tutto l'anno, hanno proposte di vacanza per andare alla scoperta della Wellness Valley. (ANSA).



INCONTRI VIAGGIO DI ALCUNI GIORNALISTI ED ESPERTI DEL SETTORE Operatori turistici inglesi in visita in città

CESENATICO assieme a un nutrito gruppo di località romagnole, si promuove nel Regno Unito attraverso lo sport e il benessere, mostrando l'offerta della Wellness Valley. Sino a domenica, tre tour operator e una giornalista provenienti da oltre Manica, prenderanno parte ad un eductour, nell'ambito di un progetto finanziato con i Fondi europei 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna - For Fesr, con il coordinamento di Apt Servizi. Provengono da Londra Na-

tasha Black di «Exodus» (tour operator specializzato in vacanze per appassionati di ciclismo, walking e turismo all'aria aperta) e il consulente di viaggi Ollie Raikes (che lavora per Atg Oxford, leader di mercato nei tour walking, e «Walking & Cycling Holidays», specializzato in vacanze attive). Arriva invece da Manchester Heather Ridley di

«HF holiday», tour operator leader nel Regno Unito con più di 100 anni di esperienza), mentre la reporter Clare Hunter scrive per il mensile di viaggi «Selling Travel».

DOPO Bagno di Romagna, Casa Artusi di Forlimpopoli, il Technogym Village di Cesena, oggi si terrà un importante in-

contro a Cesenatico con un rappresentante del consorzio «Wellness Valley - Romagna Benessere», cui seguirà la visita ad un noto ristorante per promuovere la cucina marinara, e il pernottamento in un hotel sul lungomare. Nelle successive giornate se-

no previste tappe a Milano Marittima, Rimini e Santarcangelo di Romagna. L'educational tour

sarà anche occasione per promuovere la «Wellness Week 2018», in programma dal 18 al 27 maggio, con dieci giorni d'iniziativa, oltre 300 eventi gratuiti, camminate fotografiche in spiaggia e soprattutto la mitica Nove Colli, la gran fondo con partenza e arrivo a Cesenatico, alla quale partecipano 13mila ciclisti provenienti da tutto il mondo e attorno alla quale si registra un movimento di oltre 50mila persone in riviera, con ricadute importanti per tutta la Romagna.

g.m.



► 2 marzo 2018 - Edizione Forlì

FORLIMPOPOLI 'TOUR OPERATOR A CASA ARTUSI

TRE tour operator e una giornalista del Regno Unito saranno ospiti questa mattina alla scuola di cucina di Casa Artusi. Un breve corso di cucina sulla pasta tirata al mattarello è la tappa forlimpopolese di un 'eductour', organizzato da Apt Servizi, alla scoperta della ricca offerta della Wellness Valley della Romagna. Il percorso proseguirà fino a domenica prossima portando gli ospiti inglesi a Cesena, Cesenatico, Cervia, Rimini e Sant'Arcangelo di Romagna.



INIZIATIVA DELEGAZIONE IN VISITA PER IL TURISMO RURALE

A lezione dal Giappone

UNA NUTRITA delegazione giapponese, composta da amministratori e giovani universitari, è venuta in visita-studio in Romagna e in particolare nel forlivese con l'obiettivo di conoscere ed approfondire le 'governance' pubblico-privato realizzate nella nostra terra. Un incontro che nasce dalla collaborazione quasi ventennale intrapresa dall'imprenditore di Cusercoli Fausto Faggioli con le Università e con le amministrazioni nipponiche, una visita-studio che è stata progettata dalla professoressa Hiroko Kudo, anche coordinatrice del gruppo che ha visitato fra l'altro proprio le Fattorie Faggioli e anche Casa Artusi a Forlimpopoli (nella foto).

«L'idea – precisa la stessa Kudo, professoressa di diritto pubblico – è quella di utilizzare al massimo le grandi opportunità economiche e di mercato che offre la filiera commercio-artigianato-ruralità-ambiente-enogastronomia-cultura puntando sul ruolo fondamentale che il turismo rurale può rivestire nella crescita economica di un Paese».

Sul ruolo dei piccoli Borghi ha posto l'accento invece Faggioli: «I piccoli borghi – sottolinea l'imprenditore cusercolese – sono una realtà positiva e l'identità è una risorsa strategica per lo sviluppo delle nostre comunità, che ritornano a svolgere quel ruolo di vere e proprie capitali territoriali minori che per secoli hanno svolto».

Oscar Bandini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SCUOLA, UNA E COLDIRETTI In classe si studia la biodiversità

HA PRESO il via il progetto 'La Biodiversità è Una' promosso da Fondazione Una, Coldiretti e Fiera di Forlì, in collaborazione con la Cooperativa Atlantide, che coinvolgerà per l'anno scolastico oltre 850 studenti (nella foto, la IV B Peroni). Il progetto vuole aumentare la sensibilizzazione verso le risorse e a promuovere un nuovo equilibrio fra l'agire dell'uomo e l'evoluzione della natura. Il progetto è strutturato in tre anni e si approfondiranno la biodiversità in parchi e aree naturali, l'agro biodiversità e la biodiversità urbana.





FESTA AL MENTORE 'Carneval de Santa', bis con il botto

HA RISCOSSO successo l'edizione numero 2 del 'Carneval de Santa' organizzato dalla Pro loco di Santa Sofia in collaborazione con il Teatro Verdi di Cesena. Un'edizione bis in cui, all'insegna del puro divertimento, tutto è filato liscio al teatro Mentore nonostante una calca incredibile, con grandi applausi per i gruppi mascherati che hanno colorato e animato la manifestazione e per le singole maschere che hanno sfilato sotto gli occhi attenti della giuria.

2



3





BORELLA STASERA AL CIRCOLO ARCI L'EX SINDACO DI CESENA PRESENTA IL SUO LIBRO

'Identità e territorio, la Romagna' secondo Giordano Conti

LA Romagna è il tema centrale di un ciclo di incontri pubblici che inizierà stasera alle 20.45, presso la sede del circolo Arci di Borella di Cesenatico. Il primo dei temi proposti sarà 'Identità e territorio, la Romagna' titolo del libro dell'architetto Giordano Conti (foto) che lo presenterà. Conti è persona molto nota anche per essere stato sindaco di Cesena dieci anni (dal 1999 al 2009), attualmente docente di progettazione alla facoltà di Architettura dell'Università di Bologna e presidente di Casa Artusi. Nel suo libro Conti porta a conoscere le ville e i giardini, le

case dei poeti e degli scrittori, i santuari e i luoghi dei miracoli, per poi inoltrarsi nelle vallate lungo i percorsi della storia, fino a spingersi nelle viscere della terra alla ricerca del mondo tenebroso delle grotte. Il libro, ricco di atmosfere e suggestioni, penetra nell'anima più nascosta della Romagna, ne ricomponne l'identità, offrendo al lettore una chiave di accesso alla conoscenza e all'interpretazione di un territorio che racchiude uno straordinario patrimonio storico-culturale tuttora vivo. La partecipazione all'incontro è libera e gratuita.



**IL PRIMO DEI DUE APPUNTAMENTI**

Il cibo romagnolo protagonista a Monaco in chiave turistica

Il consorzio Bellavita ospite in Baviera di Eataly
Una collaborazione nata l'anno scorso in riviera

**CESENATICO
ANTONIO LOMBARDI**

Identità e territorio con degustazioni tipiche romagnole per promuovere la destinazione e gli alberghi locali in Baviera.

Bellavita a Eataly

Il consorzio Cesenatico Bellavita, che unisce hotel a 3 e 4 stelle di Cesenatico (oltre a quelli specializzati nel ciclismo attraverso il club di prodotto GiroHotels) si affaccia in fiera a Monaco, ospite degli spazi di Eataly. Grazie al sodalizio inaugurato lo scorso anno al Grand hotel di Cesenatico instaurato con il maitre a penser della ristorazione

tricolore, Oscar Farinetti, patron di Eataly. Tramite questo primo contatto si è instaurata una collaborazione sfociata in un nuovo progetto oltre frontiera.

Il primo appuntamento

La sede di Eataly a Monaco di

Baviera ha ospitato il primo di due appuntamenti del mese di marzo organizzati dal consorzio Cesenatico Bellavita. Ovviamente a essere messa sugli altari è stata la buona tradizione della cucina e dei prodotti romagnoli, una formula, un cliché che nel fare vacanza e nel richiamare turisti è sempre di moda e di attualità. È stato

quindi allestito uno spazio espositivo proprio nell'area mercato del grande negozio in Blumenstrasse, nel centro della città. L'appuntamento, come anche il prossimo del 17 marzo, è dedicato a Cesenatico Bellavita, alla Romagna e ai prodotti enogastronomici romagnoli con l'obiettivo di raccogliere contatti, dare visibilità alla destinazione e al suo antico borgo.

Aumentare le presenze

La campagna marketing del consorzio è presente con azioni di comunicazione digitale mi-



► 10 marzo 2018 - Edizione di Ravenna, Faenza, Lugo e Imola

rata ai social, nella grande area metropolitana di Monaco, bacino turistico storico per Cesena-

tico e la Romagna. «Aumentare le presenze turistiche straniere è la chiave per raggiungere l'obiettivo tanto agognato da ogni operatore, quello di allungare la stagionalità del turismo oltre i classici mesi estivi. Già lo scorso iniziammo questo percorso

con la proficua collaborazione di Casa Artusi e la realizzazione del decalogo della buona cucina romagnola. D'altronde identità, cibo e gusto restano sempre la strategia per farsi conoscere», scandisce Giuseppe Ricci, presidente del Consorzio.



Gli spazi e il cibo di Cesenatico a Monaco



Alassio

Torna il concorso di cucina "Premio Ferrer"

Torna il concorso di cucina dedicato a Ferrer Manuelli, l'indimenticato «Oste di prua» che con i suoi locali in provincia di Savona aiutò a rivoluzionare la cucina ligure. Il «Premio Ferrer», arrivato alla diciottesima edizione, si svolgerà lunedì 19 marzo ad Alassio, alla scuola alberghiera IpsSar Galilei-Giancardi e, come sempre, è organizzato dall'Associazione cuochi di Savona in collabora-

ni nel 1974, con interventi di Luigi Veronelli ed Enzo Tortora. [S.P.]

© BY NC ND AL CON DIRITTI RISERVATI

zione con la famiglia Manuelli e Casa Artusi, la fondazione di Forlimpopoli intitolata a Pellegrino Artusi, tra i primi a codificare la cucina italiana. Obiettivo del concorso è valorizzare la figura di Ferrer Manuelli, l'Oste di Prua, attraverso la sua visione pionieristica della cucina del territorio. La premiazione è prevista durante la serata di gala che si svolgerà, sempre all'Alberghiero, lunedì 19 al termine del

concorso. Il costo della cena di gala è di 35 euro, prenotazioni assocuochisv@gmail.com

Ferrer Manuelli, con Luigi Veronelli ed Enzo Tortora entrò nelle case di migliaia di italiani con i primi programmi televisivi degli anni 70 per parlare di cucina. Era nato a Forlimpopoli, in Romagna, il paese che aveva dato i natali anche a Pellegrino Artusi, ma visse quasi tutta la sua vita a in provincia di Savona, tra

Legino, Zinola, Borghetto Santo Spirito. Lo chiamavano «oste di prua» per la capacità di cucinare il pesce. La sua cucina fu anche definita «a vela» perché da quando aveva 12 anni andava a pesca. La sua arte in cucina rimane in un libro, «Pesto e Buridda», edito da Marco Sabatelli di Savona, scritto assieme a Dario G. Marti-



BERTINORO E FORLIMPOPOLI CORSO DI FORMAZIONE PER 30 PERSONE

Guide turistiche, il cibo è conoscenza

IL TERRITORIO si racconta anche attraverso il cibo e i prodotti tipici, questo il pensiero che sta alla base del corso di formazione 'Enogastronomia emiliano-romagnola 2018. Conoscere per valorizzare le eccellenze' promosso da Confguide (sindacato delle guide turistiche) in collaborazione con Fipe (federazione italiana pubblici esercizi) e Confcommercio Emilia Romagna. La tappa forlivese del corso ha visto protagonisti, nella giornata di lunedì scorso, il Caseificio Mambelli di Bertinoro e Casa Artusi a Forlimpopoli. Una trentina le guide turistiche, provenienti dai territori di Bologna, Modena, Forlì, Cesena e Rimini, che hanno, dapprima, visitato il settore produttivo dello storico caseificio di Santa Maria Nuova

sotto la sapiente guida delle titolari Raffaella e Federica Mambelli, per poi assaggiare alcuni cavalli di battaglia targati Mambelli, come la ricotta realizzata con le acque termali di Fratta Terme o lo squacquero-

ne al sale integrale di Cervia, nel nuovo ristorante dispensa 'Osta' annesso all'impianto produttivo. Il pomeriggio si è svolto nella città natale di Pellegrino Artusi. Accolte dalla vice presidente di Casa Artu-

si, Laila Tentoni, le guide turistiche sono state erudite sul primo centro culturale italiano dedicato alla cucina di casa. Presso la scuola di cucina, Carla Briadori ha quindi tenuto una lezione pratica su come si fa la piadina romagnola. Molto gradita anche la successiva 'lezione', anche questa molto pratica, su come si abbina la stessa piadina con i salumi di Mora Romagnola. «Due vere eccellenze del nostro territorio – afferma Benedetta Orla-

ti, presidente di Confguide Forlì-Cesena – siamo grati al Caseificio Mambelli e a Casa Artusi per la splendida ospitalità. Il corso proseguirà nei prossimi giorni nel cesenate per poi terminare con la tappa riminese».

ma.bo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

OBBIETTIVO

Imparare a raccontare il territorio anche attraverso la sua enogastronomia



VISITE
Sopra
le aspiranti
guide
al caseificio
Mambelli
a Santa
Maria

Nuova, sotto
a Casa
Artusi a
Forlimpopoli

CON 'EATALY'

Gli albergatori a Monaco, cibo e mare per attirare i turisti tedeschi

‘CESENATICO Bellavita’ a Eataly Monaco. Il consorzio alberghiero punta su identità e territorio con degustazioni tipiche romagnole, per promuovere la destinazione e gli hotel in Baviera. La trasferta in Germania è il proseguimento di un percorso iniziato lo scorso anno, quando gli albergatori cesenaticensi organizzarono al Grand Hotel di Cesenatico un evento dedicato alla ristorazione con ospite Oscar Farinetti, patron di Eataly. Grazie a questo primo contatto si è instaurata una collaborazione sfociata in un nuovo progetto per l'estero. La sede di Eataly Monaco di Baviera ospita due appuntamenti organizzati dal Cesenatico Bellavita, centrati sulla cucina romagnola. Oggi dalle 14 alle 20 sarà allestito uno spazio espositivo (nella foto) proprio nell'area mercato del grande negozio in Blumenstrasse, nel centro della città. Gli operatori romagnoli hanno l'obiettivo di raccogliere contatti, dare visibilità alla destinazione e all'antico borgo. La vera campagna marketing poi si giocherà sui social.

IL CONSORZIO infatti, programma una forte azione di comunicazione digitale mirata attraverso Facebook, Google e altri canali, nella grande area metropolitana di Monaco un bacino turistico storico per Cesenatico. Così facendo le azioni di marketing saranno complementari con l'unico obiettivo di promuovere Cesenatico e gli alberghi del gruppo. «Aumentare le presenze turistiche straniere - spiega Giuseppe Ricci presidente di Cesenatico Bellavita - è la chiave per allungare la stagionalità oltre i classici mesi esti-

vi. Identità, cibo e gusto sono la strategia per farci conoscere. Oggi questo significa andare ad intercettare tutti quei clienti che sono alla ricerca di qualità e autenticità. Già lo scorso anno abbiamo iniziato questo percorso con la proficua collaborazione di Casa Artusi e la realizzazione del decalogo della buona cucina romagnola».

di ANDREAZZINI/AGENZIA D'EDILVITA





► 27 marzo 2018 - Edizione Forlì

FORLIMPOPOLI AL VIA UNA SERIE DI APPUNTAMENTI A CASA ARTUSI

Corso di cucina con lo chef Parini

Questa sera una lezione dimostrativa con degustazione

UNA vera e propria Cucina d'autore quella proposta da Casa Artusi questa sera (20,30-23) con il corso del giovane ma affermatissimo chef Pier Giorgio Parini. Il suo personalissimo stile lo ha messo in luce nell'ambito della critica gastronomica dentro e fuori i confini nazionali: premio miglior giovane cuoco per la Guida Espresso nel 2010, nel 2013 e Tre Cappelli mantenuti dal 2013 al 2016, stella Michelin al Povero Diavolo dal 2011 al 2016, Tre Forchette per la Guida Gamberosso nel 2012, l'Accademia della cucina di Francia gli ha conferito nel 2015 il premio Chef del Futuro. Parini presenterà, nella scuola di cucina di Casa Artusi, un menù semplice e attuale composto con prodotti atavici, freschi, selvatici e fermentati. I partecipanti potranno degustare le ricette proposte con vino in abbinamento. Il costo è 60 euro a persona (minimo 18, massimo 25 partecipanti). Ricco il calendario

dei corsi nei prossimi mesi. La cucina vegetariana e vegana golosa di Antonio Scaccio, portavoce del mangiare naturale, è al centro della scena il 4 aprile. Giovedì 12 aprile sarà il tortellino fatto a mano, prodotto simbolo dell'Emilia, a deliziare i palati in un corso teo-

rico pratico: dalla storia di questo mito culinario alla sua preparazione. Il corso è in collaborazione con l'associazione La San Nicola di Castelfranco Emilia, che da anni segue la sagra del Tortellino tradizionale. Si prosegue il 19 aprile con le erbe spontanee di primave-

ra insieme a Marco Brancaleoni, cardiologo esperto in medicine complementari, in una serata in collaborazione con l'associazione 'La Gramègna', che si dedica allo studio delle piante spontanee e alla tutela della biodiversità. Tutti i corsi prendono il via alle 20,30.

L'ULTIMO corso, dedicato alla sfoglia di una volta, si terrà il 5 maggio (9,30-17). Realizzato in collaborazione con l'associazione delle Mariette si tratta di un corso pratico, con introduzione storica, dedicato alla pasta fresca all'uovo impastata a mano e tirata al mattarello con approfondimenti sugli alimenti utilizzati. Ogni partecipante avrà come tutor una Marietta. Al termine della lezione, ogni partecipante porterà a casa la pasta preparata con le proprie mani oltre al grembiule di CasArtusi, in tela romagnola stampata a mano, e la dispensa con le ricette. Tutti i corsi sono a pagamento, info e iscrizioni: www.casartusi.it.





FORLIMPOPOLI

Vini "super bio" e cucina romagnola

Domani dalle 19.30, al ristorante **Casa Artusi** di Forlimpopoli, cena-incontro con il vignaiolo Thomas Niedermayr di Appiano sulla Strada del vino (Bolzano) e i suoi vini "super bio" da vitigni Piwi abbinati alla cucina romagnola. Il contributo di partecipazione è di 35 euro e comprende sei piatti, cinque vini, acqua e caffè. Informazioni e prenotazioni: telefono 0543.748049 oppure ristorante@casartusi.it.



FIPE CONFCOMMERCIO

Nuovo contratto dei pubblici esercizi

NON si arresta la crescita dei pubblici esercizi nel territorio provinciale: il Cesenate e il Forlivese sono fra i territori con il rapporto più alto tra bar e ristoranti e residenti e questa categoria resta quella più vivace negli ultimi anni anche per quel che concerne l'apertura di nuove attività. Un settore protagonista in termini quantitativi, ma soprattutto qualitativi, con attività che sono la cartina di tornasole dell'ospitalità territoriale.

Le migliaia di imprese nei comuni provinciali danno lavoro a un esercito di collaboratori a favore dei quali è stato firmato il primo vero contratto nazionale di lavoro per i dipendenti dei settori dei pubblici esercizi, della ristorazione collettiva e commerciale e del turismo. Ad essere interessati sono bar, ristoranti, trattorie, pizzerie, pub, mense scolastiche ospedaliere e aziendali, grandi aziende della ristorazione commerciale multi

localizzata, imprese della ristorazione collettiva, cooperative della ristorazione, stabilimenti balneari, discoteche, sale giochi.

Il nuovo contratto sarà presentato alla sala convegni della Chiesa dei Servi presso Casa Artusi a Forlimpopoli domani alle 15.45 a un convegno promosso da Confcommercio Forli-Cesena, Fipe Confcommercio e Cooperativa stabilimenti balneari di Cesenatico. Tema dell'incontro: «Gli aspetti del nuovo contratto di lavoro, sintesi sulle ispezioni e strategie di difesa».

APRIRÀ i lavori Augusto Patrignani, presidente Confcommercio Imprese per l'Italia Forli Cesena. Seguiranno gli interventi di Angelo Malossi, presidente Fipe Forli Cesena, Roberto Calugi, direttore generale Fipe, Paola Fontanelli, consulente delegazione sindacale Fipe e Beatrice Danesi, consulente del La-

voro. Conclusioni di Ivano Benazzi, vicepresidente Fipe Forli Cesena.

«La prima risorsa di un'impresa sono i suoi collaboratori, l'elemento umano da cui non si può prescindere – tiene a sottolineare il presidente dell'Unione provinciale Confcommercio di Forli-Cesena Augusto Patrignani – e pertanto i successi imprenditoriali nascono sempre quando la squadra rema nella stessa direzione ed è nell'interesse di tutti che chi lavora sia messo nelle condizioni migliori per operare bene e con profitto: questo è sempre il primo obiettivo dell'imprenditore serio e attrezzato, a maggior ragione in quelle attività come i pubblici esercizi in cui si lavora gomito a gomito. Siamo lieti che i vertici nazionali siano presenti a questa importante iniziativa di Fipe e della nostra Unione, a riprova che stiamo lavorando nella giusta direzione a tutela di imprese e loro collaboratori».



Giornata di studio per ricordare la maestra Antonietta Rondoni

L'associazione che porta il suo nome organizza un incontro con l'autore per ragazzi Dal Cin

FORLIMPOPOLI

Una giornata per ricordare Antonietta Rondoni, maestra scomparsa dieci anni fa dopo una lunga malattia. A tenerne viva la memoria è l'associazione che porta il suo nome, nata dieci anni fa. Domani a **Casa Artusi**, nella chiesa dei Servi, si svolgerà la nona giornata di studio dal titolo "Ragazzi, quante storie! A tutti piace scrivere o farsi raccontare una storia". Protagonista dell'incontro sarà uno dei migliori autori di libri per ragazzi: Luigi Dal Cin. Ha pubblicato oltre 100 libri di narrativa per ragazzi. Tradotti in 10 lingue ha ricevuto una decina di premi nazionali di letteratura per ragazzi tra cui il prestigioso Premio Andersen 2013 come autore del miglior libro per ragazzi di 6/9 anni. Nella mattinata Dal Cin avrà un incontro spettacolo con gli alunni delle classi quarte della scuola "Don Lorenzo Milani", mentre dalle 16 si terrà l'incon-



Antonietta Rondoni

tro pubblico. Presiede il convegno Viviana Bonetti. Un momento particolare sarà quello che precede l'intervento di Dal Cin: docenti e alunni della scuola primaria di Forlimpopoli leggeranno "incipit" o brani di libri per ragazzi. Porteranno un saluto Luciano Burnacci, presidente della associazione "Antonietta Rondoni", Valentina Biguzzi, dirigente dell'Istituto comprensivo di Forlimpopoli, Mauro Grandini, sindaco di Forlimpopoli. Al termine buffet bio-sostenibile proposto da Barcobaleno e dal Presidio Libera Terra "Giuseppe Letizia" Forlimpopoli.



TURISMO VISITE GUIDATE NEI BORGHI

FORLIMPOPOLI e Bertinoro hanno preso parte all'organizzazione dell'educational tour destinato ai borghi di Romagna Full time. In entrambe le località sono state organizzate visite guidate in particolare a Casa Artusi, dove è stata organizzata anche la degustazione dei prodotti tipici del territorio.



► 1 maggio 2018

Miss Mamma Chef, le Marche in pole

CESENA In occasione del 25° compleanno di “Miss Mamma Italiana” un altro importante evento si è aggiunto all’elenco di iniziative: “Miss Mamma Chef”, un coking show che ha coinvolto 25 mamme “Miss”, che nei 25 anni del concorso si sono aggiudicate una fascia di premiazione, le quali hanno lasciato abiti eleganti e tacchi alti da Miss, per vestire i panni (grembiule e cappello) di provette chef. In occasione della 1° edizione, evento patrocinato dal Comune di Cesena e da “Casa Artusi”, la vincitrice assoluta è stata Emanuela Marcuccio di Russi. Nella foto Gabriella Pignotti di Montegranaro (4° classificata); Marina Marchionni di Montegranaro (Diploma d’Onore); Paolo Teti ideatore del concorso e Vittoria Caponi di Corridonia (3° classificata).





IL CONCORSO

Miss mamma italiana, sfida anche in cucina

Diploma d'onore per i tagliolini all'astice di Valli Bettin e quarto posto per Veronica Dabalà

In occasione del 25° compleanno di "Miss Mamma Italiana", concorso nazionale di bellezza - simpatia riservato a tutte le mamme aventi un'età tra i 25 ed i 45 anni, con fascia "Gold" per le mamme dai 46 ai 55 anni e fascia "Evergreen" per le mamme con più di 56 anni di età. Un cooking show che ha coinvolto a Cesena (in Emilia Romagna) 25 mamme "Miss", che nei 25 anni del concorso si sono aggiudicate una fascia di premiazione e hanno vestito i panni (grembiule e cappello) di provette chef.

Due piazzamenti speciali per due mamme veneziane, il 4° posto è andato a Veronica



Valli Bettin di Santa Maria di Sala (a sinistra) e Veronica Dabalà di Mestre

Dabalà di Mestre, che ha proposto le "lasagne al forno"; mentre a Valli Bettin di Santa Maria di Sala, che ha presentato i "tagliolini all'astice" è andato il "Diploma d'onore". Le mamme divise in 3 postazioni "primi e secondi di pesce", "primi e secondi di carne" e "pane, pizza e dolci", hanno presentato il loro "piatto forte" di fronte alla giuria tecnica, presieduta dalla Lady Chef Albarosa Zoffoli e composta da Giordano Conti, presidente di "Casa Artisti"; Monia Amadori presidente della Scuola di Cucina "Cooking Passion" di Cesena; dall'imprenditrice Monica Montemaggi e dalla pittrice Rosalba Sancisi.



CONCORSO PER CHEF

Rosalia quarta tra le mamme in cucina



della Scuola di cucina Cooking Passion di Cesena, dall'imprenditrice nel campo culinario Monica Montemaggi e dalla pittrice Rosalba Sancisi. La Ingrassia ha proposto la pasta alla Norma, una ricetta tipica della Sicilia, la sua terra d'origine.

UNA MAMMA imolese, Rosalia Ingrassia, ha conquistato il quarto posto al concorso Miss mamma Chef, ideato a corollario della gara Miss Mamma Italiana che ha compiuto 25 anni. Il cooking show ha coinvolto 25 mamme 'Miss', che nei 25 anni del concorso si sono aggiudicate una fascia di premiazione. Hanno lasciato abiti eleganti e tacchi alti da Miss, per vestire i panni (grembiule e cappello) di provette chef.

Venticinque mamme da diverse regioni italiane, divise in 3 postazioni 'primi e secondi di pesce', 'primi e secondi di carne' e 'pane, pizza e dolci', hanno dunque presentato il loro piatto forte di fronte alla giuria tecnica, presieduta dalla lady chef Albarosa Zoffoli e composta da Giordano Conti, presidente di Casa Artusi, Monia Amadori, presidente



IL FENOMENO ROMAGNOLO NATE 11 ANNI FA A FORLIMPOPOLI ESPORTANO L'ARTE CULINARIA LOCALE

Nel nome di Artusi le Mariette vanno alla conquista del mondo

Giuseppe Catapano

■ FORLIMPOPOLI (Forti-Cesena)

UN PO' come la loro progenitrice Marietta, sono abituate a tenere le mani in pasta. Quella fresca all'uovo, s'intende. Lavorata a mano e tirata al mattarello. Sfoglia, ma anche piadina: il pane di Romagna (o il cibo nazionale dei romagnoli, come diceva Giovanni Pascoli) è l'altra specialità della casa. Fanno questo per passione, da volontarie, le Mariette. Valorizzano la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari, contribuendo a diffonderle. A Forlimpopoli, la patria di Pellegrino Artusi, c'è l'associazione delle Mariette che riunisce circa 150 donne e uomini di cucina.

GIÀ, perché il gruppo non è solo al femminile: ci sono anche i Marietti che hanno poco da invidiare alle 'colleghe'. «Sono bravi» ammette la presidente Verdiana Gordini. L'associazione, nata nel 2007, esporta l'arte culinaria romagnola.

«Nella settimana della cucina italiana nel mondo, a novembre, alcuni di noi sono stati in Giappone, altri in Cina, Brasile e persino Kazakistan a fare dimostrazioni». All'estero, ma anche nelle scuole. «Stiamo terminando un progetto a Forlimpopoli. Andiamo negli istituti a insegnare ai bambini come

si realizza la pasta fatta in casa. Fino a qualche anno fa – spiega Gordini – i bambini riconducevano quell'attività alle nonne. Ora dicono che anche le mamme tirano la sfoglia. C'è sempre più interesse alla tradizione gastronomica, c'è voglia di vivere la genuinità di un tempo. In fondo è piacevole fare la

pasta in casa e il risultato è molto gratificante...». Proprio la città natale di Artusi propone ogni anno il premio Marietta, riservato ai cuochi dilettanti. Oggi, poi, proprio dalle Mariette, centinaia di persone imparano la cucina made in Romagna. Prima di tutto perché l'associazione svolge un ruolo fondamentale in Casa Artusi – il centro di cultura gastronomica a Forlimpopoli che attira persone da tutto il mondo – collaborando con la scuola di cucina. E poi perché l'arte della pasta e della piadina fatte in casa viene tramandata anche attraverso incontri ad hoc. «Il nostro compito è rinnovare continuamente la tradizione» continua la presidente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Dedicato alla cuoca del mitico Pellegrino

In onore dell'insostituibile cuoca e governante dell'Artusi, Marietta Sabatini, è stata costituita nel 2007 l'Associazione delle Mariette. Conta più di 100 soci, ci sono anche uomini



► 12 maggio 2018





A CASA ARTUSI

Eccellenze da valorizzare Agriturismi a lezione

Quattro giorni di lezioni teoriche e pratiche con gli esperti
Confronto con le ricette tradizionali della cucina contadina e locale

FORLIMPOPOLI

Lezioni teoriche e pratiche per intraprendere un percorso volto a valorizzare in cucina le eccellenze dell'agricoltura del territorio e le produzioni aziendali, "obbligo tassativo" per una ristorazione agrituristica Doc. Sono gli elementi che contraddistinguono il corso di formazione per agrichef destinato ai titolari degli agriturismi di Campagna Amica, marchio di qualità promosso dall'associazione Terranostra, in programma dal 15 al 18 maggio a Casa Artusi. La formazione consentirà agli agrichef di misurarsi con le ricette tradizionali della cucina contadina e locale, quelle alle quali anche Pellegrino Artusi si è ispirato per dar vita a "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene", testo contenente la bellezza di 790 ricette pubblicato nel 1891 e divenuto pietra miliare della cultura gastronomica italiana. Gli iscritti potranno, inoltre, appro-

fondire la conoscenza delle ma-

terie prime a km0 e la loro stagionalità, elementi che anche il famoso scrittore e gastronomo considera centrali nelle proprie ricette che pescano dalle produzioni agricole del territorio e dalla tradizione contadina romagnola.

Agriturismo di qualità

Il corso di formazione sarà, dunque, anche un viaggio alla scoperta di abbinamenti e

tecniche di cottura, indispensabili per ottenere il massimo da materie prime alle volte povere, ma preziosissime e anche per accrescere la certificazione

dell'Agriturismo di qualità, meta prescelta per pranzi e cene nel solo 2017 da oltre 3 milioni di turisti giunti in Emilia-Romagna. Il corso ha inoltre lo scopo di innovare le tecniche di cucina, nonché di migliorare le capacità gestionali e organizzative nell'impresa agrituristica. In cattedra, durante i quattro giorni, l'agrichief Diego

Scaramuzza, presidente nazionale di Terranostra, il sommelier Fisar, Nilde Galligani, il responsabile della Sicurezza Alimenta-



re di Coldiretti Emilia-Romagna, Dennis Calanca, il capo area Comunicazione e relazioni esterne di Coldiretti nazionale, Paolo

Falcioni e il segretario nazionale di Terranostra, Toni De Amicis. Non mancherà, inoltre, un focus su corretta alimentazione e nutrizione con la terapeuta alimentare Luana Zamparini e la docente di Scienze della nutrizione Francesca Vecchietti.

FORMAZIONE ORGANIZZATA DAL MARCHIO "CAMPAGNA AMICA"



Quattro giorni di lezioni a Casa Artusi



CORSO COLDIRETTI

Gusto e autenticità Ecco i diplomati agrichef

Consegnati gli attestati a dodici titolari e dipendenti di agriturismi
Formazione promossa da Terranostra per le aziende "Campagna Amica"

FORLIMPOPOLI

Diplomati in gusto e autenticità. Un titolo del quale si potranno fregiare i 12 nuovi agrichef, titolari o dipendenti di agriturismi, che hanno completato il primo corso provinciale per Agrichef dedicato al tema "Dal campo alla tavola con gusto e autenticità", organizzato da Coldiretti Forlì-Cesena, Campagna Amica e Terranostra. La consegna dei diplomi e della divisa è stata effettuata dal segretario nazionale di Terranostra, Toni De Amicis.

Eccellenze dell'agricoltura

Il corso, al quale seguiranno nei prossimi mesi ulteriori momenti formativi con l'obiettivo di costituire una grande rete di agriturismi Doc certificati, si è svolto a Casa Artusi. Durante i quattro giorni, tra lezioni teoriche e pratiche, i corsisti hanno potuto conoscere da vicino nuove tecniche per valorizzare in cucina le eccellenze dell'agricoltura del territorio e le produzioni aziendali.

I diplomati

A ritirare il diploma sono stati: Valeria Balzani e Loretta Bagnolini dell'agriturismo "I Casetti" di Sogliano al Rubicone; Nicola Benilli e Lorenzina Benilli de "Il Po-

derone" di Santa Sofia; Fabio Della Chiesa della "Società Agricola Punto Zero" di Cesena; Alberto Fabbri dell'agriturismo "La Sorgente" di Rocca San Ca-

sciano, Luigi Galasi dell'agriturismo "Antico Frutto" di Premilcuore, Gianmarco Greco e Daniele Zattini dell'agriturismo "Le Vigne" di Meldola, Giovanna Polloni de "I Filari di Casalbono" di Cesena, Katia Sandri e Fabiola Zannoni dell'agriturismo "Camporosso" di Civitella di Romagna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**DAL CAMPO
ALLA TAVOLA**

Apprese nuove tecniche
per valorizzare
in cucina
le eccellenze
dell'agricoltura del
territorio e le produzioni



► 19 maggio 2018 - Edizione Forlì e Cesena



Titolari e dipendenti di agriturismi che hanno partecipato al corso per fregiarsi del diploma di agrichef



MUSICA A PAG. 17

Forlimpopoli,
dieci anni
di grande jazz:
si riparte



LA RASSEGNA TORNA NELLA SUA VERSIONE ESTIVA

Dieci anni di amore per il jazz I big ospiti a Forlimpopoli

Dal 26 al 30 giugno sul palco grandi nomi internazionali

‘DIECI anni d’amore per il jazz’ vogliono dire 18 rassegne (10 estive e 8 invernali), quasi 400 artisti, più di 150 tra concerti, ‘jam session’, conferenze, mostre fotografiche ed eventi collaterali. Questi sono i numeri che per l’associazione culturale Dai de jazz sono già storia e che vanno festeggiati nella decima edizione della rassegna ‘Artusijazz’, a Forlimpopoli dal 26 al 30 giugno. Dal 2009 a oggi la manifestazione è andata via via crescendo: la capacità degli organizzatori di proporre un’offerta diversificata e di ospitare artisti sia del nostro territorio sia di fama internazionale ha permesso alla kermesse di crescere soprattutto per

numero di spettatori.

LA SFIDA dunque è stata finora vinta, malgrado il sempre minor contributo proveniente dalle amministrazioni: in questi anni i costi delle iniziative sono stati coperti per il 30% dalla vendita dei biglietti, per il 50% da sponsorizzazioni private e solo il 20% da finanziamenti pubblici. Anche questa edizione ribadisce i suoi principi di eterogeneità e torna a cercare per le strade della cittadina artusiana luoghi adatti all’ascolto. L’antipasto è previsto martedì 26 giugno alle 19 nella corte di Casa Artusi, dove Enrico Merlin presenterà il suo ultimo libro ‘Miles



Davis 1959 a Day by Day Cronology'. La vera inaugurazione è nella medesima location alle 22 con l'esibizione dello storico batterista Billy Hart affiancato da Jorge Rossy, Albert Sanz, Masa Kamaguchi e Javier Vercher. Mercoledì 27 giugno alle 22 nel cortile di Berta e Rita sarà la volta dei 'Roots Magic'. Il giorno successivo in

Piazza Pompilio (ore 21,30) spazio ai 'Latin Five'. In quell'occasione Gaspare Pasini riceverà il premio 'Frampuljazz 2018'. Venerdì 29 il teatro Verdi alle 21,30 ospiterà Aaron Parks, Greg Tuohey, dj Ginyard e Tommy Crane. Alle 23.45 poi Simone Zanchini si esibirà al museo Aldini. Sabato 30 giugno si tornerà alla Corte di Ca-

sa Artusi, dove la musica inizierà alle 20.40 con 'The Indians' e alle 22.20 il festival avrà il suo gran finale con due giganti del jazz italiano Enrico Rava e Danilo Rea. Sarà possibile acquistare i biglietti per quest'ultimo appuntamento dalla piattaforma online Diy Ticket. Inoltre il jazz pass (50 euro intero, 40 ridotto) permetterà di accedere a tutti gli eventi.

Dal 4 giugno è possibile acquistare i biglietti in prevendita da Calboli Dischi o scrivendo a info@artusijazzfestival.com o con sms o whatsapp al 340.5395208. Info www.artusijazzfestival.com.

Stefania Navacchia

PREVENDITA

I biglietti si possono acquistare online, tramite sms o da Calboli Dischi



STORICO BATTERISTA Lo statunitense William 'Billy' Hart suonerà martedì 26 giugno alle 22 nella corte di Casa Artusi

**LA RASSEGNA. DAL 26 AL 30 GIUGNO**

Torna “Artusi jazz” a Forlimpopoli Da 10 anni è sempre “Dai de jazz”

Alla 18^a edizione ancora grandi musicisti sul palco, da Rava a Rea Billy Hart e Simone Zanchini

FORLIMPOPOLI

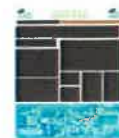
GIULIA FARNETI

Ben 18 edizioni del festival, tra cui 10 estive e 8 invernali, quasi 400 artisti esibiti per più di 150 tra concerti, jam session, presentazioni di libri, mostre fotografiche ed eventi collaterali. Sono trascorsi 10 anni da quando nel 2009 l’“Artusi jazz”, rassegna musicale organizzata dall’associazione culturale “Dai de jazz” di Forlimpopoli, ha portato sul palco musicisti provenienti dall’ampio panorama jazzistico, grazie a un pubblico sempre molto caloroso, oltre che da sponsor che hanno sempre creduto nel progetto musicale.

Quest’anno la kermesse musicale ci sarà dal 26 al 30 giugno nel cuore della città artusiana con musicisti cui fama è

riconosciuta oltre i confini nazionali. Ad aprire l’evento, martedì 26 giugno alle 19 all’interno della corte di Casa Artusi in via Costa, sarà il musicologo Enrico Merlin che presenterà il suo ultimo libro “Miles Davis 1959. A day by day chronology”. Alle 22 Billy Hart inaugurerà gli appuntamenti musicali; batterista di Miles Davis, Wayne Shorter e Chick

Corea, Hart si esibirà guidando un quintetto costituito da Jorge Rossy al vibrafono, Albert Sanz al piano, Masa Kamaguchi al contrabbasso e Javier Vercher al sassofono. Mercoledì 27 giugno alle 22 nel cortile di Berta e Rita in via Saffi saliranno sul palco i Roots Magic ovvero Alberto Popolla (clarinetto-basso clarinetto), Errico De Fabritiis (sax alto e baritono), Gianfranco Tedeschi (contrabbasso) e Fabrizio Spera (batteria). Il giorno successivo, nella Piazza Pompilio alle 21.30 toccherà a Gaspare Pasini, Bruno Cesselli, Ares Tavo-lazzi, Alberto Negroni e Massimo Manzi



che porteranno lo spettatore a percorrere percorsi contaminati del cuban jazz, della bossa nova, fino ad approdare alle ultime tendenze più urbane e serrate dell'acid jazz.

A Gaspare Pasini inoltre verrà dato il premio "Frampuljazz 2018" per essere stato uno dei "generatori" iniziali della rassegna musicale forlimpopolese. Nella serata di venerdì 29 ci saranno due concerti: il primo è alle 21.30 al teatro Verdi con il pianista Aaron Parks accanto a Greg Tuohey alla chitarra, DJ Ginyard al basso e Tommy Crane alla batteria; alle 23.45

al museo Aldini, Simone Zanchini si esibirà con la sua fisarmonica.

Sarà un doppio appuntamento anche la serata conclusiva del festival: sabato 30 giugno alle 20.40, infatti, all'interno della corte di Casa Artusi si esibiranno Marco Benny Pretolani al sax, Luca Bonucci al piano ed Eugenio Primo Sa-

ragoni alla batteria; a chiudere alle 22.20, troveremo nella corte di via Costa due mostri sacri del jazz italiano quali sono Enrico Rava e Danilo Rea. A differenza dei precedenti, sarà possibile acquistare i biglietti del concerto della serata finale direttamente dal pc o tablet collegandosi alla piattaforma "Diy ticket" per comprare il ticket d'ingresso e riceverlo direttamente via mail oppure prenotarlo online e pagarlo entro 24 ore in bar, tabacchi ed edicole dotati di sistemi di pagamento SisalPay. Sarà possibile sottoscrivere il "Jazz pass" che, con una spesa di 50euro, permette di accedere a tutti i con-

certi in programma sostenendo anche l'associazione "Dai de jazz".

I prezzi dei concerti variano a seconda dell'evento in programma: il 26 giugno gli interi costano 20 euro e i ridotti 17, il 27 giugno gli interi costano 10 euro e i ridotti 8, per il 28 l'ingresso sarà libero, per il primo evento del 29 giugno gli interi varranno 15 euro e i ridotti 13, mentre per il secondo concerto gli interi 7 e ridotti 5, per l'ultimo appuntamento del 30 giugno gli interi costano 25 e i ridotti 20. Dal 4 giugno è possibile acquistare i biglietti in prevendita rivolgendosi a "Calboli dischi" in corso Mazzini a Forlì o scrivendo a info@artusijazzfestival.com o contattando il numero 340 5395208.

www.artusijazzfestival.com

A GASPARE PASINI IL PREMIO "FRAMPULJAZZ 2018"





L'associazione delle Mariette consegna donazione ai terremotati

Delegazione a Ussita per assegnare la somma raccolta durante la Festa Artusiana del 2017

FORLIMPOPOLI

Una delegazione di Mariette guidata dalla presidentessa Verdiana Gordini si è recata a Ussita (Macerata) per consegnare personalmente all'azienda agricola di Michela Paris il ricavato (1.100 euro) della serata solidale della festa Artusiana 2017. Allo stand "Vizi e sfizi delle Mariette" era stata organizzata una serata di sensibilizzazione sia per far conoscere i prodotti delle aziende marchigiane sia per dare la possibilità di lavoro alle aziende messe in ginocchio dal terremoto. Il lavoro di solidarietà è continuato anche nel 2018 e con l'aiuto dei delegati di Slow food di Forlì e delle Marche è stata individuata l'azienda di Mi-

chela Paris, giovane imprenditrice di Ussita, un paesino a 740 metri sul livello del mare, sui monti Sibillini e che assieme a Visso e Castelsantangelo sul Nerone si trova proprio nell'epicentro del sisma del 26 ottobre 2016: il terremoto aveva distrutto tutte le stalle e proprio a questa azienda l'associazione Mariette è an-

data a consegnare personalmente il contributo raccolto nella serata solidale del 2017. Con le Mariette era presente anche consigliere regionale

Paolo Zoffoli, una delegazione di Slow food, l'associazione di Libera e il responsabile dei presidi Slow food delle Marche, Giocondo Anzidei.



Incontro di solidarietà a Ussita, in provincia di Macerata

**SOLIDARIETÀ** DONAZIONE A FAVORE DELL'AZIENDA PARIS

Mariette, mille euro per Ussita

UNA DELEGAZIONE di Mariette, guidata dalla presidentessa Verdiana Gordini, ha fatto visita a Ussita (Macerata) per consegnare personalmente all'azienda agricola di Michela Paris il ricavato della serata solidale della festa Artusiana 2017. L'associazione, oltre a diffondere il nome di Artusi e della buona cucina nel mondo, non si dimentica del sociale, e la festa della scorsa edizione è stata dedicata all'aiuto di alcune aziende marchigiane colpite dal sisma del 2016. Nell'edizione 2017, nello stand 'Vizi e Sfizi delle Mariette', era possibile degustare alcuni prodotti marchigiani, fra cui anche la porchetta della norcineria Pettacci, con la quale si è organizzata una serata solidale dedicata al comune e ai produttori di Visso. Nonostante la pioggia battente, con i camerieri che servivano sotto gli ombrelli e i commensali che mangiavano sotto la pioggia, sono stati raccolti oltre mille euro. Il lavoro di solidarietà è continuato anche nel 2018, e con l'aiuto dei delegati di slow food di Forlì e delle Marche è stata individuata l'azienda di Michela Paris, giovane imprenditrice di Ussita, cui il sisma ha distrutto tutte le stalle. Oltre alle Mariette, capitanate dalla presidentessa Verdiana Gorini, era presente anche consigliere Regionale Paolo Zoffoli, una delegazione di Slow food, l'associazione Libera e il responsabile dei presidi slow food delle Marche Giocondo Anzidei.



COLDIRETTI CORSO DI FORMAZIONE A CASA ARTUSI Agrichef, i 12 neodiplomati

CON LA CONSEGNA dei diplomi e della divisa da parte del segretario nazionale di Terranostra, Toni De Amicis, si è chiuso il primo corso provinciale per Agrichef dedicato al tema 'Dal campo alla tavola con gusto e autenticità' e organizzato da Coldiretti Forlì-Cesena, Campagna Amica e Terranostra. In totale sono 12 gli agrichef neo diplomati, tutti titolari o dipendenti delle aziende accreditate a 'Gli agriturismi di Campagna Amica', marchio di qualità promosso dall'associazione Terranostra. Il corso, al quale seguiranno nei prossimi mesi ulteriori momenti formativi con l'obiettivo di costituire una grande rete di agriturismi Doc certificati, si è svolto dal 15 al 18 maggio a Casa Artusi di Forlimpopoli, tempio della tradizione gastronomica italiana e romagnola. Durante i quattro giorni, tra lezioni teoriche e pratiche, i corsisti hanno potuto conoscere da vicino nuove tecniche per valorizzare in cucina le eccellenze dell'agricoltura del territorio e le produzioni aziendali. Ecco gli agrichef diplomati: Valeria Balzani e Loretta Bagnolini (I Casetti, Sogliano al Rubicone); Nicola e Lorenzina Benilli (Il Poderone, Santa Sofia); Fabio Della Chiesa (Punto Zero, Cesena); Alberto Fabbri (La Sorgente, Rocca San Casciano); Luigi Galasi (Antico Frutto, Premilcuore); Gianmarco Greco e Daniele Zattini (Le Vigne, Meldola); Giovanna Polloni (I Filari di Casalbono, Cesena); Katia Sandri e Fabiola Zannoni (Camporosso, Civitella di Romagna).



GALEATA

L'istituto superiore porta il nome di Vassallo

L'ISTITUTO superiore 'Baracca' di Galeata è stato intitolata ad Angelo Vassallo, il sindaco pescatore ambientalista di Pollica (Salerno) ucciso in un attentato ancora senza colpevoli nel 2010.

La cerimonia ha visto la presenza del sindaco Elisa Deo, dell'assessore Potito Scalzulli, di Dario Vassallo, fratello di Angelo, del luogotenente dei carabinieri di Galeata Francesco Boccolacci, del vicesindaco di Forlì Lubiano Montaguti oltre agli allievi e ai docenti dell'istituto di via Togliatti.



ITIS MARCONI

Termotecnica, la classe 79/80 di nuovo insieme

LA QUINTA Termotecnica, sezione unica 1979/1980 dell'Itis Marconi di Forlì, si è ritrovata a 38 anni dal diploma. Nella foto Piero Benvenuti (seduto), in piedi nella prima fila da sinistra l'ingegner Ercole Ettore Ricci (insegnante di Termotecnica), Mauro Fabbrica, Giancarlo Tesei e la professoressa Franca Bravetti (moglie dell'ing. Ricci). In piedi nella seconda fila da sinistra: Bruno Cordara, Renzo Garavini e Alberto Bertozzi. Un caro ricordo va ai due compagni di classe che non ci sono più: Stefano Bonetti e Antonio Spadoni.



**FORLIMPOPOLI**

Camminata e buona tavola a Casa Artusi

ANCHE Forlimpopoli partecipa alla Wellness Week, la settimana del movimento e dei sani stili di vita. Domani l'appuntamento è con 'Il gusto del benessere' a cura di Simonetta Del Testa e Dino Sintoni, promosso dall'associazione delle Mariette e da Casa Artusi. Alle 9,15 al parco urbano, in caso di maltempo alla palestra della scuola Don Milani in via Crocette, si parlerà della postura durante il cammino. Una breve passeggiata, ma con la giusta postura, guidati da Simonetta Del Testa (associazione Rev) e Barbara Meli (associazione Melitea). Al termine una sosta con frutta fresca mentre ci si trasferisce, sempre a piedi, a Casa Artusi. Alle 11,30 si terrà un incontro con Dino Sintoni che spiegherà il metodo Justwellness e come sia possibile ritrovare il proprio peso ideale e la giusta energia senza perdere il piacere della buona tavola. Alle 12,20 consegna degli attestati di partecipazione. Info: 0543.743138 o info@casartusi.it. Ingresso gratuito.

**FORLIMPOPOLI** L'OMAGGIO DA CASA ARTUSI AL FESTIVAL DI CUCINA ITALIANA

Due piatti delle Mariette per il maestro Rossini

LE MARIETTE Artusiane (nella foto) per quattro giorni diventano 'Rossiniane'. In omaggio al grande compositore di cui ricorrono i 150 anni della scomparsa, durante il Festival della Cucina Italiana in programma a Pesaro da oggi a domenica, realizzeranno due piatti in esclusiva studiati secondo i gusti e i piaceri del Maestro. Pasta tirata a mano secondo i dettami che da sempre contraddistinguono le Mariette, realizzeranno delle speciali lasagne ai cinque formaggi con ripieno di Gorgonzola Dop, Emmental bavarese, Fontina, Italiceo, Ricotta oltre al Parmigiano Reggiano, con sopra un pesto leggero di basilico.

Una sorta di risposta estiva ai vincisgrassi marchigiani, tanto amati dal compositore. «Perché – spiega una nota stampa – se il Maestro era tanto geniale in musica, era altrettanto raffinato ed esigente nel cibo e nel vino. È risaputo che Rossini si facesse spedire gorgonzola dall'omonima città, da Milano il panettone, da Napoli i maccheroni, dall'Emilia mortadella e zamponi, da Ascoli i tartufi. Dunque, grazie alla Mariette i sapori rossiniani incontrano quelli artusiani». Le Mariette realizzeranno poi i celebri tortellini al ragù. Tra i protagonisti di questa edizione del festival ci sarà Gianfranco Vissani.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**AMBASCIATRICI****Le Mariette che girano il mondo**

FORLIMPOPOLI Le Mariette onorano la figura della storica governante di Pellegrino Artusi, oggi sono oltre 140, c'è anche qualche uomo. E a forza di raccontare il cibo italiano ormai hanno circumnavigato il globo
// pag. 25 **GIORGI**



La cucina di casa protagonista

Col mattarello in valigia Le Mariette girano il mondo

La passione e l'impegno di oltre 140 socie, e qualche socio, per promuovere la cucina di casa e tener viva la conoscenza di Artusi

FORLIMPOPOLI
LAURA GIORGI

Essere Marietta non è un semplice hobby. Chiunque si candidi a diventarlo, sappia che il consiglio dell'associazione che celebra la "grande donna dietro il grande uomo" di turno, ovvero Marietta

Sabatini governante di Pellegrino Artusi, valuterà una serie di requisiti indispensabili prima di accoglierlo, eventualmente, nel gruppo si ristretto, ma col tempo sempre più folto, delle oltre 140 ambasciatrici, più qualche ambasciatore, della cucina di casa i-

taliana. Non serve essere state cuoche di mestiere, nessuna di loro in realtà lo è, ma la passione e la conoscenza per la cucina, la capacità di saper raccontare il mondo che c'è in un piatto, dagli ingredienti alla sua storia, quelle contano. E sì, anche la stoffa di gi-



► 20 giugno 2018

ramondo, nel caso, potrebbe aiutare per la promozione.

Mariette nel mondo

Già perché le Mariette, come conferma la storica presidente Verdiana Gordini, un giro del

globo e ritorno lo hanno già quasi completato. «Due sono state in Cina a novembre, altre in Giappone, Brasile, Germania, in Albania. Ad agosto per la Notte bianca della cucina italiana andrò io a Toronto in Canada – spiega la presidente Verdiana Gordini – e penso che non sarà l'ultimo viaggio». Le Mariette con grembiule e mattarello in valigia vanno a raccontare e a far vedere come si fa la sfoglia, o come si impasta e si cuoce una piadina romagnola, quelle toste sanno a memoria le ricette numerate dell'Artusi, e si badi che il "sacro ricettario" ne conta circa 790, ricetta più ricetta meno a seconda dell'edizione... «Beh quello non è richiesto – sorride la presidente – però saper fare la sfoglia, conoscere la cucina di casa del proprio territorio e saperla preparare, ma anche spiegare, ecco quello è indispensabile specie per entrare nell'albo apposita dei docenti, che sono una quarantina».

Dalle scuole alla Festa

«Facciamo sfoglie bellissime, ma non basta. Raccontiamo soprattutto» e le Mariette lo fanno dalle scuole elementari di Forlimpopoli all'Università di Toronto, appunto, passando per gli educational tour di decine di blogger e giornalisti che tutti i giorni transitano da Casa Artusi e ci trovano loro in cucina pronte a dispensare consigli culinari. Quand'anche non vengano chiamate a lavorare gomito a gomito a chef di rango, primo fra tutti Gianfranco

Vissani che le porta spesso con sé a banchetti e pranzi di gala «e quando cuociamo la piadina e il profumo si spande, tutti si fermano e stanno a guardare noi» dice con orgoglio Verdiana Gordini. Il

loro spazio alla Festa Artusiana quest'anno sarà sotto la Torre dell'Orologio in piazza Garibaldi. Il menù ovviamente è un compendio di minestre e sughi artusiani, ma c'è anche qualche loro

ricetta, come la zuppa inglese di Adele, Marietta storica, e la sua crema di cioccolato senza uova. E per la prima volta un menù tutto vegetariano che, ovviamente, non tradisce Artusi.



«Siamo state in Cina, Giappone, Brasile, Germania, Albania. Ad agosto saremo a Toronto in Canada e non sarà l'ultimo viaggio»



► 20 giugno 2018



Dove ci sono le Mariette si mangia sempre e bene, in giro per il mondo con le ricette artusiane



LAMETA IN 4 TAPPE

CONTINUA il nostro viaggio in Romagna. Ogni giorno segnaliamo una località da scoprire o riscoprire: storia, tradizioni, curiosità, feste, specialità, per un viaggetto o una gita fuori porta in cui unire gola e cultura. Oggi facciamo tappa a Forlimpopoli, l'antica Forum Popili romana, fondata appunto dal console Popilio Lenate nel 132 a.C.

Stefano
Marchetti



FORLIMPOPOLI



La rocca

Maestosa e imponente, la Rocca. Al suo interno c'è anche il teatro Verdi del 1830, dove il Passatore, famoso brigante, fece una delle sue 'imprese'

Il santo

Le spoglie di San Rufillo, primo vescovo di Forlimpopoli (IV sec), sono custodite nella basilica. All'interno i sepolcri di Brunoro I e Brunoro II Zampeschi





► 12 luglio 2018 - Edizione Ravenna



Le ricette

Nel nome di Pellegrino Artusi e della sua «arte di mangiar bene», Casa Artusi è un rinomato centro di cultura gastronomica, naturalmente con annesso un ristorante doc

La festa

Arte, cultura e musica dall'Australia, domani (venerdì 13) e sabato in piazza Fratti, con 'Didjin'Oz', il festival internazionale del didgeridoo, antico strumento a fiato degli aborigeni





Zuppa inglese in 30 hotel per celebrare Pellegrino Artusi

CESENATICO

La "zuppa inglese" di Pellegrino Artusi in tutti gli hotel il 4 agosto e anche le foto da postare per un concorso sul social Instagram.

Cesenatico è più che sensibile all'invito di Casa Artusi ed è pronta a celebrare quella che è stata chiamata la "Notte Bianca del Cibo italiano".

A farsene interprete è il consorzio alberghiero Bellavita che accoglie l'invito di Casa Artusi per festeggiare il gastronomo romagnolo che ha contribuito a creare il mito della cucina italiana nel mondo.

L'idea è quella di eventi gastronomici, mostre, degustazioni e buona cucina nella notte del 4 agosto per celebrare in tutta Italia, e persino oltreoceano, la cucina nazionale e regionale, proprio nel giorno del compleanno di Pellegrino Artusi.

Il consorzio Cesenatico Bellavita collabora già dal 2016 con Casa Artusi, che ha sede a Forlimpopoli.

Un percorso di formazione che è iniziato con il pentologo della "Buona Cucina Romagnola", un breviario artusiano con i principi da seguire in cucina.

Tutti i 30 hotel del consorzio seguono queste indicazioni nella ricerca della qualità, nella selezione delle materie pri-

me, nelle ricette tradizionali e nei prodotti del territorio.

Avente base dai 44 prodotti Igp e Dop che fanno della regione Emilia Romagna, quella con il maggior numero in Europa.

Quest'anno, in occasione della Notte Bianca del Cibo, la collaborazione torna in essere con l'idea di proporre in tutti i ristoranti degli hotel associati, per la sera del compleanno di Artusi, proprio una sua ricetta autentica. Direttamente dal ricettario artusiano "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", edito per la prima volta nel 1891, si è scelta la ricetta numero 675: la Zuppa Inglese. Un grande classico in Romagna.

Ogni hotel inserirà in menù il dolce tradizionale durante la cena del 4 agosto.

Gli ospiti troveranno una pergamena segna posto con la ricetta e un invito a partecipare al social contest.

Le foto della zuppa inglese pubblicate su Instagram con hashtag e tag dedicato, parteciperanno al contest e saranno selezionate per vincere la nomina di "Grande Ambasciatore Artusiano".

Info: tel. 0547 679389.

ANLO.

Prodotti grafici da fare da 16 luglio

Pergamene Eccellenze

Roll up per le eccellenze (è più grande di quelli normali) 150x200

Elenco per Tdv IMOLA 25 luglio

Cartolina

Manifesto

Invito per ciascuna tappa

Manifesti per i prodotti del piattino e per i prodotti protagonisti

Cavalieri per i vini

Foglia da appendere con ricetta

Da comprare e/o verificare

Coupon

Braccialetti

Gettoni per prodotti protagonisti

Cartoncini per cavalieri

Estintore 1 o 2

Segnale per estintore

Evento Imola sul web

Contest Ricette

Club dei bianchi:

roll up 150x200

Apofruit

da impaginare



FORLIMPOPOLI

“Il tempo senza tempo”

Mostra di Ido Erani

Oggi alle 18, nella chiesa dei servi di **Casa Artusi**, in via Andrea Costa, 2, vernissage della mostra di Ido Erani “Il tempo senza tempo” Orari: domenica 9.30-12.30 e 18-23, lunedì 17-21, martedì chiuso e mercoledì 17-20.



FORLIMPOPOLI

Musica popolare, il trio femminile 'Lamorivostri' a Casa Artusi

IL FESTIVAL di Musica Popolare di Forlimpopoli si chiude questa sera alle 19,30 con la musica e le voci di 'Lamorivostri'. Un trio tutto al femminile composto da musiciste, seppure giovanissime, di grande esperienza e qualità a cui la Scuola di Musica Popolare ha attribuito il Premio Speciale Scuola di Musica Popolare selezionando il gruppo fra i musicisti che hanno partecipato al contest nazionale Premio Nazionale Folk Nuove Generazioni 2018. Il concerto si svolge presso il cortile interno di Casa Artusi, in caso di maltempo ci si sposterà all'interno dell'Osteria di Casa Artusi. Vi è la possibilità di assistere semplicemente al concerto a 5 euro, oppure con aperitivo a 10 euro.





SAPORE DI SALE

Tandem fra sommelier e "mariette"

Ais Romagna e le Mariette di Forlimpopoli sbarcano a "Sapore di sale", in uno spazio tutto loro, all'interno dei Magazzini del sale. Proporranno degustazioni, presentazione di libri, abbinamenti e piatti della tradizione, in una girandola di sapori made in "Emilia Romagna". Ogni sera sarà servito un menù a base di ricette artusiane, con abbinamenti di vino proposti dai sommelier, che curano anche il servizio della serata. Venerdì alle 19 sarà presentato il libro *Il sasso e la noce* (PrimaPagina editore), dedicato ai nocini di produzione casalinga. Sabato alle 19, invece, si presenta il volume *Albana. Una storia di Romagna* (Ponte Vecchio editore), a cura di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi.



L'APPUNTAMENTO

Modigliana si tuffa nel passato tra Silvestro Lega e le insurrezioni

Tornano le feste dell'Ottocento con i quadri viventi e il ricordo delle rivolte del 1848

MODIGLIANA

MATTEO MISEROCCHI

Una città torna nel 1800 sulle tracce dei suoi concittadini più noti: il pittore Silvestro Lega e il patriota Don Giovanni Verità. Modigliana riscopre questo fine settimana le "Feste dell'800", nate 22 anni fa, su un progetto dell'Amministrazione comunale, soprattutto per ricordare Lega e la sua vicenda umana. La presentazione è avvenuta nel

giardino del museo Don Giovanni Verità ieri mattina alla presenza del vice sindaco Alba Maria Continelli, accompagnata dagli assessori Alice Gentilini e Maria Cristina Rossi, con deleghe a cultura a lavori pubblici, che ha coordinato la realizzazione della festa.

La storia

Cuore della manifestazione, sono, infatti, i "tableaux vivant" (quadri viventi), riproposizioni al naturale e con figuranti delle tele del maestro. Modigliana è stata anche al centro di una vicenda di grande importanza per

il nostro Paese, grazie a Don Giovanni Verità, noto per avere dato rifugio, nell'agosto del 1849, a Garibaldi in fuga da austriaci e pontifici. Molti altri patrioti trovarono rifugio a Modigliana e molti modiglianesi hanno preso parte alle guerre di Indipendenza. Testimonianza del legame è il quadro del condottiero dipinto da Lega e comprato dal Municipio nel 1862.

Il programma

Due i fili conduttori della festa: la vita del Lega e le insurrezioni del 1848. Nel programma di quest'anno parte una collaborazione fra il Comune e "Italia teatro" di Stefano Tedioli. Ma sarà coinvolta anche Casa Artusi con dimostrazione di scuola di cucina, l'associazione delle "Marietta" e la partecipazione straordinaria dell'attore Denio Derni. Al

primo tema è legata la mostra "Dallo scrigno di Silvestro Lega, preziosi gioielli" (che espone capolavori noti ed inediti dell'artista) ed i quadri viventi; al secondo, il convegno "E successe il '48-Il

1848 dei Romagnoli Toscani", la mostra di cimeli che lo accompagna e due quadri viventi, che traducono due famose opere di

Odoardo Borrani, "Il 26 aprile 1859" e "Cucitrici di camicie rosse" che trasmettono in modo toccante lo spirito del Risorgimento. Domenica (dalle 10.30 alle 12.30 e 14.30 alle 18.30) vengono riproposti alcuni dei quadri viventi già presentati nelle edizioni passate (come "Il canto di uno stornello", "Il percolato", "L'elemosina") e dei nuovi, mai realizzati (come "Il bindolo", "Gli sposi novelli", "Tiziano e Irene di Spilnbergo"). Alcuni di questi, come "Gli sposi novelli" e "La nonna", possono essere confrontati con gli originali, esposti nella mostra. La di-

sponibilità di quaranta figuranti per i quadri viventi, la confezione degli abiti, la realizzazione delle scenografie, il lavoro dei truccatori e parrucchiere, la ricerca degli oggetti necessari alle ricostruzioni, costituiscono un impegno gravoso che coinvolge numerosissime persone.

Saranno proposti: un mercatino



storico ambulante denominato "800 in fiera" coordinato da Maurizio Mortani; la rievocazione di uno scontro fra garibaldini ed austriaci, con un campo garibaldino proposto del gruppo "Colonna di Garibaldi"; quello del "baratto" di Maria Stella, musiche e canti popolari del gruppo "Ciapa Cialdini", i cantastorie Giacomo Spina ed Anna Paola Carrino; vari punti musicali e danze ottocentesche a cura dell'associazione "Società di danza circolo di Romagna". Ci saranno poi antichi giochi per bambini ed artisti di strada con bolle di sapone.

Musei aperti

Domani sera Vittorio Sgarbi presenta nel piazzale Berlin-

guer lo spettacolo "Leonardo", dalle 21; venerdì dalle 20 alle 24 i musei aprono le porte e i punti di maggior rilievo storico si accenderanno di luce e musiche. Sabato alle 17 sfilata della bandiera delle leve, antica tradizione modiglianese che accomuna i nati nello stesso anno; mentre dalle 19 la Pro loco propone cibi di una volta, seguito dal bis dell'apertura dei musei. Il programma dettagliato si trova anche su www.comune.modigliana.fc.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

22
GLI ANNI DA
QUANDO È
SCATTATA
L'INIZIATIVA

.....
1849
L'ANNO IN CUI
DON VERITÀ
NASCOSE
GARIBALDI



► 12 settembre 2018 - Edizione Forlì e Cesena



Tornano i quadri viventi per esaltare l'opera di Silvestro Lega



MODIGLIANA

A PAG. 4

Migliaia di visitatori per le feste dell'Ottocento e i quadri viventi di Lega



Modigliana, migliaia di turisti per l'800

Ieri il grande evento con i quadri viventi. L'idea: un gemellaggio tra Lega e Artusi

di **GIANCARLO AULIZIO**

IL 'MACCHIAIOLO' modiglianese Silvestro Lega (nato nel 1826 e morto nel 1895), grande protagonista della pittura italiana del XIX secolo, è stato ieri presente in spirito e opere nel suo borgo natio. Un'immensa scenografia di colori, suoni, arti e mestieri, mostre, musei e pinacoteche aperte per lui, garibaldini e austriaci ad inseguirsi, cantastorie. Ma il cuore del 'Vestro' avrebbe pulsato fortissimo nel rivedere 16 delle sue opere più belle rappresentate da 40 figuranti in quei 'quadri viventi'

ormai noti a livello nazionale (anche grazie alla trasmissione tv 'Serenio variabile') e visitati anche ieri da migliaia di turisti.

L'OMAGGIO di Modigliana non va solo all'artista ma anche al mazziniano fervente che parteci-

pò ai moti carbonari e che era legato da profonda amicizia all'altra icona locale, Don Giovanni Verità (nato nel 1807 e morto nel 1885), prete eroe del Risorgimento che salvò Giuseppe Garibaldi. L'ultima delle giornate delle 'Feste dell'800' è iniziata ieri alle ore

10 in comune con l'accoglienza del sindaco Valerio Roccalbegni alle delegazioni intervenute. «Le 'Feste dell'800' - ha detto - sono il primo passo verso una Modigliana votata maggiormente al turismo perché ricca di storia, cultura ed enogastronomia di qualità». Cosa resta dell'800? «Quattro giorni impegnativi iniziati benissimo con lo spettacolo 'Leonardo' di Sgarbi, poi il convegno storico 'E successe il 48'; la 'Festa delle Leve' molto sentita da noi tutti; la suggestiva cornice della città che, appositamente illuminata e musi-



► 17 settembre 2018 - Edizione Cesena

cata, di notte diventa una fiaba. Ringrazio chi si è dedicato a questa 22ª edizione, in particolare gli assessori Alba Continelli, Cristina Rossi e Alice Gentilini».

L'ASSESSORE regionale al turismo Andrea Corsini ha apprezzato l'iniziativa per il «forte simbolo identitario che questi piccoli comuni valorizzano. Per conquistare i turisti infatti servono emozioni vere e autentiche, magari anche spettacolarizzando. Peraltro si fanno conoscere grandi personaggi locali come Lega e Don Verità con grande fedeltà alla storia». Giordano Conti, presidente di Casa Artusi e Adriano Bonetti, assessore al turismo e attività produttive di Forlimpopoli concordano sulla «necessità di unire le iniziative delle due città grazie anche a grandi personaggi come Lega, don Verità e Artusi, che hanno fatto la storia dell'800 in qualità di patrioti, artisti e inventori della cucina italiana». Presente anche il deputato Marco Di Maio: «Sono felice di essere qui come rappresentante di questo territorio in Parlamento, in un momento che rafforza l'identità di Modigliana e della Romagna».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



TUFFO NELLA STORIA

A fianco, i figuranti ricreano due dipinti del macchiaiolo Silvestro Lega: da sinistra, 'Gli sposi novelli' e 'La lettura'.

Sotto, alcune situazioni ottocentesche ricreate con i costumi: da sinistra, una casa di tolleranza; i garibaldini (con il sindaco di Modigliana Valerio Roccalbegni); e dame in giro per le vie del paese (fotoservizio Cristiano Frasca)



► 17 settembre 2018 - Edizione Cesena





Un tour che continua

L'Associazione incontra soci e non in tutta Italia per far conoscere il suo impegno per la professione

Con settembre è proseguito il tour degli Anasf Day, organizzati in collaborazione con i Comitati territoriali e con la presenza dei partner J.P. Morgan Asset Management, Lombard Odier Asset Management, Natixis Investment Managers e Neuberger Berman, con lo scopo di fornire indicazioni operative ai soci sui temi strettamente legati all'attività e far conoscere ai non soci l'Associazione.

A fare da apripista è stato l'incontro del 18 settembre alle Cantine Rotari a Mezzocorona in provincia di Trento sul tema «Motivazione e crescita professionale: raggiungere obiettivi degni di un campione del mondo». L'evento ha visto la partecipazione di Patrizio Oliva, campione olimpionico di pugilato, e di Luigi Conte, vicepresidente vicario di Anasf, e si è concluso con una tavola rotonda arricchita dalla presenza di Giancarlo Fonseca, head of distribution di Lombard Odier Asset Management, e Carlo Roncalli, relationship manager di Neuberger Berman, che assieme ai relatori hanno risposto alle domande della platea. «Il racconto dell'esperienza di Patrizio Oliva ha fornito spunti utili in tema di crescita professionale e successo e il contributo degli esponenti delle società partner intervenute è stato molto apprezzato dai presenti»: così ha commentato Luigi Conte nell'esprimere soddisfazione per l'interesse suscitato dall'incontro a tema motivazionale.

L'evento ha fatto tappa anche il 26 settembre presso la Villa Rendano a Cosenza e il 28 settembre presso il Grand Hotel Vittoria a Montecatini Terme in provincia di Pistoia.

Il 20 settembre a Forlimpopoli (Fc) il presidente Anasf Maurizio Bufi è intervenuto nella prestigiosa cornice di Casa Artusi, proponendo un aggiornamento delle attività di Enasarco



La tavola rotonda all'Anasf Day di Mezzocorona (Tn), il 18 settembre 2018

dall'entrata dell'Associazione nella fondazione, presentando i lavori svolti e quelli in previsione, con un approfondimento pratico sulla contribuzione previdenziale e sul FIRR da parte dei consulenti finanziari.

Il tour degli Anasf Day continua in ottobre. A Messina, il giorno 24, nella chiesa di Santa Maria Alemanna, si svolgerà l'incontro presieduto dal Tesoriere Anasf Luigi Criscione, il quale analizzerà le varie componenti previdenziali del consulente finanziario, allo scopo di offrire un quadro di indicazioni pratiche sulle situazioni più frequenti che derivano dall'operatività quotidiana.

A Fiume Veneto (Pn), il 26 ottobre si terrà l'incontro dal titolo «Tutela Day: l'Associazione e la tutela dei soci» a Villa Fossa Mala. Al centro ci sarà il tema delle tutele legali e fiscali per la professione, le attività dell'Associazione e i suoi servizi offerti ai soci in questo ambito, con Gian Franco Giannini Guazzugli e Ferruccio Riva del Comitato Esecutivo Anasf.

Entrambi gli eventi sono accreditati per il mantenimento annuale della certificazione EFA in modalità A, EFP e EIP per 3 ore e richiedono, per chi volesse partecipare, l'iscrizione sul sito www.anasf.it nella sezione formazione/Anasf Day.



GUSTO E RELAX



L'Osteria Romagnola

Durante tutta la giornata potrete gustare i sapori della tradizione gastronomica Romagnola, offerti a tutti i partecipanti. Oltre 600 posti seduti e serviti, in collaborazione con l'istituto alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli e Casa Artusi, il centro di cultura gastronomica fondato in memoria di Pellegrino Artusi, autore del più famoso libro di ricette della tradizione gastronomica italiana: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*.



Corso di cucina Romagnola

All'ingresso dell'area ristorante, le "Mariette" di Casa Artusi vi insegneranno tutti i segreti della cucina tradizionale Romagnola. Con Tagliere e Mattarello vi insegneranno a preparare la vera Piadina romagnola e a "tirare la sfoglia" come si faceva una volta. Tutto quello che preparerete con loro sarà vostro: potrete portarlo a casa e degustarlo assieme ai vostri cari!



Area Bimbi

Per voi relax, per loro divertimento! 300 m² di area interamente allestita per l'intrattenimento dei più piccoli. Oltre 30 animatori si prenderanno cura dei vostri bimbi, in un ambiente sicuro, allegro e super divertente! Inoltre, durante tutto l'arco della giornata, corsi di cucina per bambini e BABY COOKING SHOW: piccoli cuochi cresceranno!



FORLIMPOPOLI TELE IN MOSTRA, 7 PORTATE E VINI DELLA TENUTA DIAVOLETTO

Casa Artusi, a cena con l'artista Marco Raggi

IL RISTORANTE Casa Artusi a Forlimpopoli inaugura 'Sensazioni d'Arte Artusiana', la mostra personale dell'artista Marco Raggi. Domani sera alle 20 avrà luogo il primo evento del ciclo 'A cena con l'artista', organizzato dallo stesso ristorante, in cui l'arte di mangiare bene incontrerà l'arte contemporanea. Ad esporre sarà l'artista di Portico di Romagna Marco Raggi con una serie di acrilici su tela, brillanti nei colori ed essenziali nelle forme, ispirati al mondo enogastronomico, dai peperoncini alle bollicine. L'artista, inoltre, ha curato personalmente la grafica del menù che prevede una cena di sette portate in

abbinamento ai vini della Tenuta Diavoletto di Bertinoro, della quale sarà presente il produttore. Un'occasione unica per fare un viaggio nella Romagna più pregiata, quella che combina il gusto per l'arte visiva all'arte del buon cibo e del buon vino, con una ricerca accurata di sapori e sensazioni di tempi perduti. Il costo della serata è di 36 euro a persona, inclusi acqua minerale e caffè. Il ristorante si trova presso Casa Artusi in via Andrea Costa 31. Per informazioni e prenotazioni: telefono 0543 748049, e-mail ristorante@casartusi.it.

ma. bo.



► 3 ottobre 2018

Teatro Verdi Prosa musica e comicità: la nuova stagione allarga lo sguardo

**Sei gli spettacoli a Busseto: si comincia
in gennaio con «La signora delle camelie»
Il 20 marzo Michele Placido e Anna Bonaiuto**

■ Torna la stagione di prosa al Teatro Verdi Busseto realizzata per il secondo anno consecutivo con il circuito regionale Ater, Associazione Teatrale Emilia Romagna. Saranno sei gli spettacoli in scena tra gennaio e aprile 2019: quattro di prosa (in abbonamento), uno tra prosa e musica e uno di improvvisazione comica. Tra i protagonisti, Michele Placido e Anna Bonaiuto, Vito e Maria Pia Timo, Sarah Jane Morris e Silvio Castiglioni.

A inaugurare il cartellone, mercoledì 9 gennaio 2019, sarà la «Signora delle camelie» di Alexandre Dumas fils, adattamento scene e regia di Matteo Tarasco, interpreti principali Marianella Bargilli nel ruolo di Margherita Gautier e il figlio d'arte Ruben Rigillo in quello di Armando Duval. Da questo celeberrimo romanzo, Giuseppe Verdi trasse ispirazione per la sua opera forse più amata al mondo, «La Traviata».

Due attori comici apparecchiavano una tavola ricca di per-

sonaggi, risate, colpi di scena, piatti e portate da leccarsi i baffi. Vito e Maria Pia Timo sono i protagonisti de «L'Artusi, bollito d'amore» (venerdì 1° febbraio). Realizzato con il patrocinio di Casa Artusi, lo spettacolo è scritto da Roberto Pozzi e messo in scena da Alessandro Benvenuti.

L'inedita coppia artistica formata da Sarah Jane Morris e Silvio Castiglioni porta in sce-

na domenica 24 febbraio, fuori abbonamento, il progetto «The Fisher & The Crow». Protagonista è l'incontro tra le arti, quella del racconto poetico del fabulatore Castiglioni e del canto attraverso la potenza e il carisma vocale della Morris, accompagnati da Tony Remy e Tim Cansfield alle chitarre. Lo spettacolo è in collaborazione con Barezzi Festival.

Si intitola «L'Hostaria - Storie improvvisate dal sapore divino» lo spettacolo comico di improvvisazione teatrale in cartellone, fuori abbonamento, sabato 2 marzo. La crisi, le relazioni, l'amicizia, il naso di Peppa Pig... Nell'Hostaria dei

TraAttori, tre amici accompagnati da una buona bottiglia di lambrusco, salame e formaggio, racconteranno storie incredibili attraverso l'unica vera arma in loro possesso: l'improvvisazione. L'intero incasso sarà devoluto all'Associazione Onlus Avi-Emilia Romagna di Salsomaggiore.

Due giganti, Michele Placido e Anna Bonaiuto, porteranno in scena mercoledì 20 marzo i loro «Piccoli crimini coniugali» testo di Eric Emmanuel Schmitt adattato e diretto dallo stesso Placido. Sull'altalena del matrimonio si consuma la vita dei due protagonisti, Gilles e Lisa. Un sottile, brillante gioco al massacro a due voci inventato dal drammaturgo più amato d'Oltralpe.

A chiudere la stagione 2019 del Teatro Verdi, Angela Mal-

fitano e Francesca Mazza, straordinarie interpreti nonché registe di «Due vecchiette vanno a nord» del drammaturgo francese Pierre Nothé, un mix di humour corrosivo e di tenerezza.

«Riapre il sipario del Teatro Verdi di Busseto su una nuo-



► 3 ottobre 2018

va, intrigante stagione di prosa - sottolinea il sindaco Giancarlo Contini - e ancora una volta il Teatro si fa centro di una comunità che si ritrova, orgogliosa, nelle abitudini antiche, nel piacere di incontrarsi e di incontrare volti

nuovi. Anche questa stagione farà ridere, molto, sorridere e riflettere. Sì, riflettere; perché questo è il teatro: specchio della realtà». Così il presidente di Ater, Ilenia Malavasi: «La nostra mission come circuito regionale multidisciplinare è quella di continuare il percorso di formazione e educazione del pubblico, per rispondere sempre meglio alle esigenze del territorio». Abbonamenti, biglietti e informazioni: tel 0524-92487, info@bussetolive.com.

R.S.

«Piccoli crimini coniugali» di Eric Emmanuel Schmitt. Con Michele Placido e Anna Bonaiuto

Venerdì 5 aprile

«Due vecchiette vanno a nord» (Deux petites dames vers le Nord) di Pierre Noth. Con Angela Malfitano, Francesca Mazza

Tutti gli spettacoli hanno inizio alle 21



IL CALENDARIO

Mercoledì 9 gennaio

«La Signora delle camelie» di Alexandre Dumas fils. Con Marianella Bargilli, Ruben Rigillo, Silvia Siravo, Carlo Greco

Venerdì 1° febbraio

«L'Artusi, bollito d'amore» di Roberto Pozzi. Con Vito e Maria Pia Timo

Domenica 24 febbraio

«The Fisher & The Crow» Sarah Jane Morris canto, Silvio Castiglioni fabulatore, Tony Remy e Tim Cansfield chitarra

Sabato 2 marzo

«L'Hostaria - Storie improvvisate dal sapore divino» Spettacolo comico di improvvisazione teatrale

Mercoledì 20 marzo



EDIZIONI DEL LOGGIONE

Gli allievi di Carlo Lucarelli trasformano l'Artusi in un perfetto detective

Gli autori hanno frequentato i corsi di "Bottega Finzioni" dello scrittore bolognese. Viaggio tra "Misteri e manicaretti".

MICHELE FUOCO

Pellegrino Artusi (1820 - 1911), autore de "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene", smette i panni di padre della cucina italiana, per indossare quelli di detective. A tale ruolo lo portano 21 autori di racconti che formano il libro "Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi" (pp. 180, euro 9). Racconti scritti durante il Corso avanzato 2017 di Bottega Finzioni, la scuola di scrittura fondata a Bologna da Carlo Lucarelli a cui si deve la prefazione, dove dice che "gli allievi hanno preso gli spunti sparsi nella

"Scienza in cucina" (790 ricette, con cui l'intellettuale ha raccontato l'evolversi del Giovane Regno d'Italia, le usanze e i valori di quell'epoca) e hanno immaginato un Artusi nuovo, un investigatore che nulla avrebbe da invidiare al più celebre Poirot".

Un meticoloso lavoro di ricerca ha permesso agli autori di scegliere 15 ricette su cui costruire vicende, intrighi, tradimenti, omicidi che l'in-

vestigatore Artusi è impegnato a risolvere. E' lui, infatti, a smascherare (il racconto è "Briciole toscane" di Simone Metalli), giocando non solo sugli indizi ma pure sull'astu-

zia, il responsabile dello strangolamento di Domenico, amante di donne sposate, che impastava il pane presso Antonio Mattei, fabbricante di cantucci, biscotti e altri generi". È Artusi a scoprire (come narra Jacopo Donati in "Omicidio alla tedesca"), nel Grand'Albergo Regina di Levico, attraverso la camicia insanguinata della cameriera Jana, l'artefice dell'assassinio di una donna incinta, Lucrezia. Tanti i casi che il filosofo della cucina si trova ad affrontare con successo, grazie alla sua arguzia, alla sua ironia, con quel suo modo di porsi anche solo come collaboratore della polizia. I racconti, con un intrigante viaggio nel gusto, vanno letti con simpatia, con leggerezza, anche quando si tingono di rosso: da "L'incantesimo della luna rossa" a "Il profumo di una rosa", dalla "Battuta di caccia" a "La finestra sul corti-

le", da "un pasticcio di furto" a "Stregato d'amore", da "Inganno e talento" a "Fratelli d'Italia". E il primo a stupirsi ne sarebbe stato proprio lui.

"Le sue ricette - scrive Giordano Conti, presidente di Casa Artusi - finiscono per diventare dei veri e propri racconti, infarciti di aneddoti e di storie piccole ma indimenticabili, come quella di "Carlino" (l'autrice del racconto "Meglio un asino vivo che un dottore morto" è la modenese Silvia Pelati) "cavallo di ritorno" dall'Università di Ferrara per ritrovare nel desco materno gli amati cappelletti all'uso di Romagna". Lucarelli nota che "i gialli che leggerete hanno un duplice merito: quello di liberare Artusi dagli scaffali della cucine di tutta Italia e farlo diventare un personaggio delle sue storie, vivo e memorabile; e quello di ricordarci che la tradizione culinaria italiana è sconfinata, deliziosa, e piena di ricordi". —

 BY NC ND AL CU NI DR IT I RISERVATI



► 3 ottobre 2018



Gli allievi del corso di scrittura al Festival della Letteratura di Mantova



LA MANIFESTAZIONE A BOLOGNA DUE LOCALI FORLIVESI, UNO DI PREDAPPIO E UNO DI FORLIMPOPOLI

'Enologica': ecco le migliori carte dei vini nei ristoranti

DURANTE l'ultimo giorno di Enologica, l'appuntamento annuale svoltosi a Bologna da parte degli addetti del settore Hotel, Ristoranti e Caffè (Ho.Re.Ca), 'Carta Carta' di Enoteca Regionale Emilia Romagna ha premiato le carte dei vini di ristoranti, enoteche, bar, agriturismi, stabilimenti balneari e hotel che propongono un assortimento qualificato di vini dell'Emilia Romagna all'interno dei propri menù. Fra i vincitori figurano anche quattro locali forlivesi. Il ristorante Petito di Forlì si è aggiudicato l'ambito riconoscimento della 'Miglior Carta dei Vini' in assoluto in Regione, oltre che quello per la 'Miglior proposta Focus Territorio'. La 'Miglior proposta Focus Territorio' è andata anche al ristorante Il Convivio sempre di Forlì e alla Locanda Appennino di Predappio. Casa Artusi di Forlimpopoli si è aggiudicato il riconoscimento per la 'Miglior Carta Ristorante / Osteria'. I vincitori delle diverse categorie diventano gli 'Ambasciatori dell'Emilia Romagna'.

q.c.





La curiosità

Tornano a Fico le cene in giallo, ricette di paese condite da delitti

Il primo titolo di "Brividi a cena" è stato "Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi", una raccolta di ricette e delitti ad esse associati messo alla prova dei commensali ad Eataly World nella estiva notte bianca dell'Artusi. Nella *cena in giallo* il pubblico siede a tavola (e si alza da tavola), gusta presso diversi ristoranti le diverse ricette - tipo le tagliatelle uso Romagna, le polpette, la focaccia con i ciccioli - e intanto è chiamato a sciogliere il caso con la narrazione e la guida dagli stessi autori del libro.

Il successo della prima cena (e libro) in giallo è stato tale da convincere da un lato le edizioni //

Loggione di concerto con Bottega Finzioni a proseguire nella collana, e dall'altro il parco agroalimentare a replicare le cene con delitto. Così domani sera torna in tavola la cena dell'Artusi (ore 19.30 prenotazioni www.eatalyworld.it/it/cene-in-giallo). Quindi, con l'arrivo in libreria di "Misteri e manicaretti della Valmarecchia", che si apre con un piatto di borragine con ravaggiolo servito con un delitto nei pressi di Casteldelci, e di "Misteri e manicaretti dell'Appennino Bolognese", che invece si apre con un piatto di tagliatelle al ragù divorato a Castel d'Aiano sullo sfondo di un regolamen-

to di conti, quelle pagine si trasformano in cene rispettivamente il 9 novembre e il 14 dicembre. È in cantiere, infine, un nuovo libro, che si intitolerà "Misteri e manicaretti a Bologna", con 18

racconti ambientati nei quartieri e in diverse epoche storiche, e intervallati da ricette della cucina disponibile a Bologna, non solo tradizionale ma anche etnica, fornite da altrettanti ristoranti. Il diciottesimo mini-noir, che dev'essere ambientato a Eataly World, è oggetto di un concorso letterario nazionale: "Scrivi un giallo a Fico" (12mila battute, entro il 31 marzo).

REPRODUZIONE RISERVATA



A casa Artusi
Ravioli all'uso Romagna, una delle ricette con delitto



AGROALIMENTARE MERCOLEDÌ L'EVENTO INSIEME AL CARLINO

Bper, dibattito a Casa Artusi

I big del settore ospiti della tavola rotonda a Forlimpopoli

‘CREARE valore per il territorio. Innovazione, qualità e ambiente: il futuro del sistema agroalimentare’ è il titolo della tavola rotonda che si terrà il prossimo mercoledì 17 ottobre alle ore 16 presso la chiesa dei Servi, cioè la sala conferenze di Casa Artusi a Forlimpopoli. A organizzare l'evento è la Bper – Banca Popolare dell'Emilia Romagna –, il Resto del Carlino e, appunto, Casa Artusi. A introdurre i lavori, il condirettore del nostro giornale Beppe Boni e Paolo Bruni esperto agroalimentare e presidente Cso Italy.

INTERVENGONO attori di primo piano del settore agroalimentare e del sistema creditizio italiano come: Fabrizio Togni, direttore generale Bper Banca; Ilenio Bastoni, presidente di Almaverde Bio Italia e direttore generale di Apofruit Italia; Renzo Piraccini, presidente di Cesena Fiere spa e presidente evento Macfrut; Francesca Amadori, responsabile corporate communication del gruppo

Amadori; Bruno Piraccini, presidente di Orogel spa e amministratore delegato di Orogel coop. Modera Marco Bilancioni, responsabile della redazione di Forlì il Resto del Carlino. Alle 18 la tavola ro-

tonda si concluderà con una visita a 360 gradi del primo centro culturale sulla cucina di casa intitolato al padre del-

la gastronomia italiana, Pellegrino Artusi. Prima si andrà alla scoperta della biblioteca gastronomica di Casa Artusi, per poi proseguire con uno show cooking nell'aula attrezzata della scuola di cucina e chiudere con il buffet al ristorante Casa Artusi. Per informazioni: qn@ilcarlino.net.

CONFRONTO A PIÙ VOCI

Interverranno anche Orogel, Amadori, Apofruit e Macfrut



CREDITO
Interverrà anche Fabrizio Togni (nella foto), direttore generale di Bper Banca, partner del Carlino nell'iniziativa



L'EVENTO PROMOSSO DA BPER E CARLINO COI BIG DEL SETTORE

Agroalimentare e innovazione, tavola rotonda a Casa Artusi

‘**CREARE** valore per il territorio. Innovazione, qualità e ambiente: il futuro del sistema agroalimentare’ è il titolo della tavola rotonda che si terrà il prossimo mercoledì 17 ottobre alle ore 16 presso la chiesa dei Servi, cioè la sala conferenze di Casa Artusi a Forlimpopoli. A organizzare l'evento è la Bper – Banca Popolare dell'Emilia Romagna –, il Resto del Carlino e, appunto, Casa Artusi. A introdurre i lavori, il condirettore del nostro giornale Beppe Boni e Paolo Bruni esperto agroalimentare e presidente Cso Italy.

Intervengono attori di primo piano del settore agroalimentare e del sistema creditizio italiano come: Fabrizio Togni, direttore generale Bper Banca; Ilenio Bastoni, presidente di Almaverde Bio Italia e direttore generale di Apofruit Italia; Renzo Piraccini, presidente di Cesena Fiere spa e presidente evento Macfrut; Francesca

Amadori, responsabile corporate communication del gruppo Amadori; Bruno Piraccini, presidente di Orogel spa e amministratore delegato di Orogel coop. Modera Marco Bilancioni, responsabile della redazione di Forlì il Resto

del Carlino. Alle 18 la tavola rotonda si concluderà con una visita a Casa Artusi, per poi proseguire con uno show cooking nell'aula attrezzata della scuola di cucina e chiudere con il buffet al ristorante Casa Artusi. Per informazioni: qn@ilcarlino.net.



CREDITO Interverrà Fabrizio Togni, direttore generale di Bper Banca



FORLIMPOPOLI DOMANI L'EVENTO ORGANIZZATO DA CASA ARTUSI, BANCA POPOLARE DELL'EMILIA ROMAGNA E QN IL RESTO DEL CARLINO

Sviluppo e posti di lavoro nel futuro del sistema agroalimentare

■ FORLÌ

DA SEMPRE il sistema agroalimentare è uno dei pezzi pregiati dell'economia emiliano romagnola, in particolare della provincia di Forlì-Cesena. Chi fa impresa non può però pensare di sedersi sugli allori, ma deve continuamente guardare al futuro e ipotizzare – e poi mettere in campo – opportunità di sviluppo. Bene. Partiamo da un paio di quesiti: che futuro ha il sistema agroalimentare? In che modo è possibile creare valore (dunque ricchezza, posti di lavoro diretti e indiretti e sviluppo) in un territorio?

A QUESTE domande proveranno a dare una risposta i relatori della tavola rotonda in programma domani a Forlimpopoli, a Casa Artusi, in via Andrea Costa 27. 'Creare valore per il territorio. Innovazione, qualità e ambiente: il futuro del sistema agroalimentare': questo il

titolo dell'appuntamento organizzato dalla Banca Popolare dell'Emilia Romagna, QN il Resto del Carlino e Casa Artusi. Due le voci che introdurranno i lavori: Beppe Boni, condirettore de 'il Resto del Carlino', e Paolo Bruni,

esperto agroalimentare e presidente di Cso Italy.

NEL CORSO della giornata interverranno Fabrizio Togni, direttore generale Bper Banca; Ilenio Bastoni, presidente di Almaverde Bio Italia e direttore generale di Apofruit Italia; Renzo Piraccini, presidente di Cesena Fiere

spa e presidente evento Macfrut; Francesca Amadori, responsabile corporate communication del gruppo Amadori; Bruno Piraccini, presidente di Orogel spa e amministratore delegato di Orogel coop.

A MODERARE gli interventi durante il pomeriggio sarà Marco Bilancioni, responsabile redazione di Forlì il Resto del Carlino. L'appuntamento con la tavola rotonda è fissato per le ore 16, mentre alle 18 si concluderanno i lavori con una visita del primo centro culturale sulla cucina di casa intitolato a Pellegrino Ar-

tusi, il padre indiscusso della gastronomia italiana. Successivamente si farà visita alla biblioteca gastronomica di Casa Artusi, per poi proseguire con uno show cooking nell'aula attrezzata della scuola di cucina e chiudere con il buffet al ristorante Casa Artusi. Per informazioni: qn@ilcarlino.net.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PROGRAMMA

Dopo il convegno, show cooking e visita alla biblioteca gastronomica



MANAGER Fabrizio Togni, direttore generale di Bper Banca

**CASA ARTUSI OSPITA L'EVENTO**

La cucina locale da Forlimpopoli al mondo

CASA Artusi è il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana, sorge a Forlimpopoli la città natale di Pellegrino Artusi, padre indiscusso della cucina italiana con la sua opera 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene'. Soci fondatori del centro sono il Comune di Forlimpopoli e la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì. Inaugurata nel 2007, Casa Artusi è il risultato di un progetto di marketing territoriale iniziato nel 1997 con la prima festa Artusiana e che continua tutt'oggi, non solo con la manifestazione di fine giugno capace di richiamare oltre 100mila visitatori, ma con missioni di divulgazione delle tradizioni culinarie romagnole in ogni parte del mondo. Situata in via Costa all'interno del vecchio convento della chiesa dei Servi, è composta di vari ambienti: la biblioteca comunale, con una cospicua sezione gastronomica, una sala convegni, un ristorante, un'osteria e la scuola di cucina. Durante l'anno si svolgono attività congressuali e corsi di cucina dedicati agli appassionati e master class per i più esperti. Sono attivi protocolli d'intesa con il ministero delle politiche agricole e il ministero delle politiche culturali per la promozione della Settimana della cucina italiana nel mondo, giunta quest'anno alla terza edizione. Nel solo 2016, primo anno della Settimana, Casa Artusi ha gestito in maniera diretta 42 eventi di divulgazione della cucina italiana in 19 paesi, da Manila a Rio, da Chicago a Varsavia. Casa Artusi viene visitata ogni anno da oltre 20mila persone da tutto il mondo.

Matteo Bondi



«Partendo dai nostri campi c'è un mondo da conquistare»

Imprese a confronto nella tavola rotonda con Carlino e Bper

di **MATTEO BONDI**

IMPRENDITORI, autorità e addetti ai lavori hanno gremito la sala convegni di Casa Artusi a Forlimpopoli, che ieri ha ospitato la tavola rotonda 'Innovazione, qualità e ambiente: il futuro del sistema agroalimentare', quinto e ultimo appuntamento della serie di incontri 'Creare valore per il territorio' promossa da Bper Banca e da Qn - il Resto del Carlino. I rappresentanti di alcune delle aziende leader del settore hanno affrontato i nodi del sistema agroalimentare, che rappresenta il 15% del Pil del paese, «calcolando non solo il settore agricolo - ha introdotto Paolo Bruni, presidente Cso Italy -, ma tutta la filiera che

arriva fino alla ristorazione e alla distribuzione dei prodotti. Un settore capace di resistere alla crisi degli scorsi 10 anni anche grazie ad aziende che hanno incarnato perfettamente concetti come integrazione, innovazione e internazionalizzazione».

COME nel caso delle aziende presenti ieri pomeriggio, i cui rappresentanti hanno risposto alle sollecitazioni del moderatore, il giornalista Marco Bilancioni responsabile del Carlino Forlì. Il tema della sostenibilità della filiera di produzione è stato affrontato da Bruno Piraccini, presidente di Orogel spa e amministratore delegato di Orogel coop. «È un aspetto fondamentale per assicurare un futuro per il no-

stro settore - ha spiegato -. Una filiera forte e giustamente retribuita: dobbiamo stare nei campi. Essere piccoli non è un problema se si sta uniti e si punta alla crescita, con l'innovazione». Questa può essere declinata in vari aspetti: «A partire dalla varietà dei prodotti - ha ricordato Ilenio Bastoni, presidente di Almaverde Bio Italia e direttore generale di Apofruit -, per esempio quelle più resistenti ai parassiti.

Ma possiamo agire anche sul minor utilizzo delle risorse, fino agli stabilimenti e al modo con cui promuoviamo il nostro prodotto».

LA COMUNICAZIONE è stato l'argomento trattato anche da Francesca Amadori, responsabile corporate communication del gruppo Amadori. «Il settore avicolo in particolare ha affrontato anche la crisi dell'influenza aviaria e del pollo alla diossina che, anche se mai hanno interessato il nostro territorio, hanno portato al crollo del consumo di carne di pollo. Fu in quell'oc-

casione che Francesco Amadori decise di metterci la faccia comparando nelle pubblicità, rassicurando i consumatori. Una comunicazione ancora oggi valida che va integrata con altre sensibilità come l'italianità e il benessere dell'animale allevato».

LO SGUARDO va alle opportunità del mercato internazionale con Renzo Piraccini, presidente di Cesena Fiere spa e presidente dell'evento Macfrut. «In questo campo ci sono grossi problemi con le barriere fitosanitarie - ha spiega-



to -, per esempio vi è una stortura in Europa per cui l'import è gestito da Bruxelles, mentre per l'export valgono gli accordi dei singoli paesi: così noi in Cina esportiamo i kiwi e le arance, ma non possiamo esportare le mele come invece fanno i francesi. Un interessante mercato a cui guardare, proprio per l'assenza di questo tipo di barriere, che non sono sanitarie ma evidentemente economiche, è l'Africa. Naturalmente va chiarito che l'Europa è considerato ormai un mercato interno, per export si intende tutto quello che è extra Europa. Per que-

sto a livello politico bisogna lavorare affinché gli accordi con i vari paesi vengano fatti dall'Unione Europea». Un'interessante discussione che ha toccato anche i temi della crisi della grande distribuzione e del dimensionamento delle aziende in un mercato sempre più globale. «Abbiamo voluto fortemente affrontare questo tema - ha spiegato Beppe Boni, condirettore del Resto del Carlino - proprio perché importante per la nostra regione e il nostro futuro». Il pomeriggio è terminato con una visita guidata ai vari ambienti di Casa Artusi.

I MERCATI PIÙ APPETIBILI

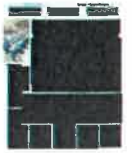
C'È OVVIAMENTE LA CINA, MA ANCHE L'AFRICA, DOVE NON ESISTONO LE REGOLE SULLE BARRIERE FITOSANITARIE

NESSUNA CRISI

LE AZIENDE DELL'AGROALIMENTARE HANNO RESISTITO AI MOMENTI PEGGIORI E ORA TRAINANO TUTTA LA FILIERA

CACCIA AI FONDI

SONO SIA REGIONALI CHE EUROPEI BPER BANCA: «ABBIAMO UNA STRUTTURA PENSATA PER INTERCETTARLI»



► 18 ottobre 2018 - Edizione Forli



PROTAGONISTI Da sinistra: Paolo Bruni presidente Cso Italy; Renzo Piraccini presidente di Cesena Fiere e del Macfrut; Francesca Amadori responsabile corporate communication del gruppo Amadori; Fabrizio Togni direttore generale di Bper Banca; Bruno Piraccini presidente di Orogel; Ilenio Bastoni presidente di Almaverde Bio e amministratore delegato di Apofruit; Marco Bilancioni responsabile del Carlino Forli; Beppe Boni condirettore del Resto del Carlino; Giuliano Lugli direttore territoriale Romagna di Bper e il suo vicario Luca Corradi; Giordano Conti presidente di Casa Artusi. Sotto, la visita alla biblioteca e alla cucina di Casa Artusi (fotoservizio Cristiano Frasca)





Bper, Carlino e imprese insieme a Casa Artusi per affrontare le sfide dell'agroalimentare

Alle pag. 6, 7 e in Nazionale

IL NOSTRO TESORO

BPER TOGNI: «POSSIAMO CRESCERE INSIEME»

«Qui la qualità è altissima
ma l'export va migliorato
Alle aziende dico di investire»

FONDAMENTALE per la tenuta e lo sviluppo del settore agroalimentare del nostro territorio è il sistema creditizio bancario. Fabrizio Togni, direttore generale Bper Banca, ha partecipato alla tavola rotonda di ieri a Casa Artusi insieme ai rappresentanti delle aziende leader del settore agroali-

mentare. La stessa Bper Banca, insieme a Qn – il Resto del Carlino, è stata promotrice non solo dell'incontro di ieri, ma di una serie di cinque appuntamenti sul tema 'Creare valore per il territorio'. «Il settore agroalimentare ha dimostrato una capacità di resilienza enorme nei confronti della crisi degli scorsi anni – ha fotogra-



fato così la situazione Togni nel suo intervento iniziale -. La nostra banca guarda con grande interesse al settore per essere vicina alle aziende e accompagnarle nello sviluppo futuro».

UN TERRITORIO, quello romagnolo, che presenta varie eccellenze nel settore, come sottolineato dallo stesso direttore generale di Bper: «Qui in Romagna partiamo da un alto livello nel settore agricolo. Un livello di leadership che abbiamo raggiunto negli anni, ma che abbiamo il dovere di mantenere attraverso innovazione, integrazione e internazionalizzazione». Proprio all'export guarda il direttore quando ricorda che «a inizio crisi le aziende con cui interloquiamo avevano percentuali di export del 5-10% - ha spiegato -, ora ci si attesta sul 25-30%, ma i margini di miglioramento sono evidentemente enormi». Margini che possono essere raggiunti attraverso investimenti sulla filiera: «Dobbiamo trovare il modo - ha precisato - che si possa garantire la giusta marginalità a ogni

anello della filiera, in maniera da poter affrontare serenamente investimenti, con l'ausilio della banca, per innovare le aziende». La stessa banca riconosce comunque la peculiarità del settore agroalimentare. «Abbiamo noi stessi affrontato degli investimenti - ha spiegato - soprattutto nella formazione del nostro personale, affinché siano pronti e attenti alle esigenze delle aziende. Abbiamo anche un ufficio apposta per accompagnare i nostri clienti nella ricerca di finanziamenti regionali o europei nel settore».

Matteo Bondi
CAPIROLOGO REGIONALE

15%

**IL PESO DEL SETTORE
(NON SOLO L'AGRICOLTURA)
SUL PIL ITALIANO**



PAOLO BRUNI

CSO ITALY

Innovazione, integrazione e internazionalizzazione sono state le tre chiavi per superare la crisi



ILENIO BASTONI

APOFRUIT E ALMAVERDE BIO

L'innovazione per noi è la scelta di nuove varietà ma anche stabilimenti e promozione del prodotto



BRUNO PIRACCINI

OROGEL

È fondamentale che tutta la filiera sia ben retribuita. Essere piccoli si può, stando insieme e volendo crescere



RENZO PIRACCINI

CESENA FIERE E MACFRUT

Le regole europee ci consentono di esportare kiwi e arance ma non mele: sistema da cambiare



FRANCESCA AMADORI

GRUPPO AMADORI

Tutta la filiera è italiana e assicuriamo il benessere dell'animale: è importante per il consumatore



INTERESSE

Sopra, un momento del dibattito e la sala gremita. A sinistra, Fabrizio Togni direttore generale di Bper Banca



► 18 ottobre 2018 - Edizione Forlì





► 20 novembre 2018



REGIONE DOP, IGP E VINI: VETRINA EMILIANO ROMAGNOLA IN CANADA

■ I grandi prodotti Dop e Igp e i vini dell'Emilia-Romagna protagonisti in Canada fino al 23 novembre, in occasione della terza edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo, l'iniziativa promossa dal ministero degli Affari esteri in collaborazione con le Regioni. La grande festa dedicata ai sapori dell'Emilia-Romagna è culminata con l'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano. Tanti i momenti di presentazione con degustazioni e show cooking, in collaborazione con Casa Artusi e la scuola internazionale di cucina Alma.



ODEON L'APPELLO DI DON PASTA NEL FILM 'I VILLANI'

«Si salvi la cucina genuina»

CON LA 'BENEDIZIONE' di Casa Artusi ha reinterpretato, rispettandone l'identità, ma vestendole di un linguaggio contemporaneo, le ricette del grande gastronomo romagnolo in 'Artusi Remix', singolare manuale tra tradizione e modernità, firmato con il nome di Don Pasta. Ha solcato i palchi di tutta Italia, mescolando la sua passione per il cibo con la musica, collaborando con artisti come Petra Magoni e Mannarino e ha realizzato un film d'esordio, 'I Villani', firmato con il suo vero nome, Daniele De Michele - *nella foto* -, prodotto da Rai Cinema e proiettato in anteprima a settembre alla mostra del cinema di Venezia. La pellicola arriva adesso a Bologna, dove verrà proiettata questa sera al Cinema Odeon (Via Mascarella 3, ore 21.15), accompagnata dal regista.

De Michele, il cibo è ormai una moda dilagante. Lei che aspetto ne racconta in 'I Villani'?

«Come sempre nel mio lavoro come ricercatore e divulgatore del patrimonio culinario italiano, ho provato a narrare il nostro rapporto con l'alimentazione da un punto di vista rurale, per nulla patinato, e, appunto alla moda. Il documentario è dedicato a un sapere gastronomico, che scompare, come scompare la nostra civiltà contadina. Quattro storie di personaggi anticonformisti, lontanissimi da quel-

le che oggi vengono definite 'eccellenze del cibo'».

Chi sono 'I Villani'?

«Sono eroi della quotidianità, protagonisti di epopee a loro modo epiche, perché ancora fortemente legate ai cicli delle stagioni, espressione di una stretta relazione con la natura, di una maniera di concepire il cibo che è fatta di amore, rispetto, attenzione e cura quasi maniacale, e quindi fuori dal mercato».

Come ha scelto le storie?

«Con Andrea Segre, con il quale ho scritto il film, volevamo offrire allo spettatore una rappresentazione il più possibile esaustiva di una realtà artigianale, che

continua a produrre cibo di altissima qualità combattendo quotidianamente con la burocrazia e, ad esempio, le norme comunitarie che impongono regole che, una volta applicate, segneranno la fine di questi mestieri. C'è il sud e il nord d'Italia, uomini e donne, contadini e pescatori».

Ce li presenta?

«C'è un contadino di Alcamo in Sicilia, un allevatore irpino che lavora con la figlia, un'allevatrice del Trentino e due fratelli che allevano cozze a Taranto. Tutti 'villani' che producono in perfetta sintonia con la natura e con l'ambiente. Persone che intendono ancora il cibo come frutto di una pratica familiare, che rischia di essere schiacciata, da un lato, da un mercato che richiede di produrre in quantità industriali, dall'altro, dall'idea elitaria di un cibo buonissimo, certo, ma ultra sofisticato, che non è più espressione delle nostre radici, come lo era invece quello di Artusi».

Come ha lavorato con i suoi 'villani'?

«Trascorrendo una settimana con ognuno di loro, descrivendone la fatica, senza aggiungere nulla».

SEMPRE OGGI, ma alle 19, l'Odeon ospita l'anteprima gratuita del film 'Be Kind', girato da Sabrina Paravicini per fare un regalo al figlio Nino, oggi dodicenne, affetto da autismo severo. Nella pellicola, tra gli incontri del protagonista, quelli con Roberto Saviano e Samantha Cristoforetti.

Pierfrancesco Pacoda



► 20 novembre 2018 - Edizione Bologna





ALLA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Agroalimentare modenese protagonista in Canada

Le imprese Acetaia Compagnia del Montale, Salumifici Villani, Gruppo Cremonini e i Consorzi di Parmigiano, i 2 del Balsamico, Cotechino. Gli accordi commerciali

I grandi prodotti Dop e Igp e i vini dell'Emilia-Romagna sono protagonisti in Canada fino al 23 novembre, in occasione della terza edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo, l'iniziativa promossa dal ministero degli Affari esteri in collaborazione con le Regioni.

E con loro la cosiddetta Food Valley e un sistema agroalimentare, leader nel mondo, che consiste in grandi e piccoli marchi capaci di saldare qualità delle materie prime e delle tecniche di produzione. Il taglio del nastro si è tenuto presso l'Università Ryerson a Toronto alla presenza, tra gli altri, del Console italiano a Toronto, Eugenio Sgrò. L'occasione, un incontro dedicato all'innovazione agroalimentare durante il quale l'ateneo canadese, leader sui temi della ricerca, ha firmato un accordo di collaborazione con il Future Food Institute di Bologna per sviluppare programmi di ricerca e iniziative comuni che coinvolgano anche il mondo della scuola, delle imprese e delle start up.

Tra i protagonisti, in buona misura modenesi, grandi gruppi leader dell'agroalimentare italiano ed europeo, ma anche piccole realtà locali, espressione dell'ecce-

lenza del saper fare emiliano-romagnolo. Sono undici le imprese che hanno aderito: fra queste le modenesi Acetaia Compagnia del Montale di Sassuolo) e i Salumifici Villani di Castelnuovo ma la partecipazione va estesa anche al Gruppo Cremonini

di Castelvetro, che nel 2017 ha aperto un proprio stabilimento per l'affettatura e la commercializzazione dei salumi emiliano-romagnoli a Toronto, stabilimento visitato durante la missione.

Partecipano anche i Consorzi Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Aceto Balsamico di Modena, Cotechino Modena. La missione, in collaborazione con le rappresentanze diplomatiche italiane in Canada, Ice e le Camere di

commercio all'estero, vede la partecipazione di Enoteca regionale dell'Emilia-Romagna, Unioncamere regionale, Fondazione Casa Artusi, Chef to Chef, Alma scuola internazionale della cucina italiana, Fico Eataty World, Legacoop Emilia-Romagna, Cia Emilia-Romagna, Future food institute, Coop Italia Food, Clust-ER Agrifood.

«Questa missione rappresenta una grande opportuni-

tà - ha detto l'assessore regionale all'agricoltura, Simona Caselli, inaugurando la Settimana dell'Emilia Romagna - L'occasione per presentare le eccellenze dell'Emilia-Romagna, a partire da quelle agroalimentari, per le quali questo grande Paese rappresenta già un mercato di riferimento importante».—

L'assessore regionale Simona Caselli: «Grande opportunità per le eccellenze»

MODENA IN BORSA	
PREZZO UFFICIALE	%VARIAZIONE
FERRARI	
95,26	-1,49%
BPER	
3,39	+0,92%
ENERGICA MOTOR	
2,80	+3,70%
ESAUTOMOTION	
3,51	+1,74%
EXPERT SYSTEM	
1,22	+1,67%
FERVI	
13,30	inv.
MARR	
20,16	+0,70%
PANARIA GROUP	
1,88	-5,42%
PRISMI	
2,46	+0,82%
SITI B&T	
5,14	+0,39%



► 20 novembre 2018



Taglio del nastro della Settimana dell'Emilia Romagna: al centro l'assessore regionale Simona Caselli



► 21 novembre 2018

Emiliano romagnoli In giro per il mondo Bando per la ricerca sulle migrazioni

■ Nuovi bandi per finanziare progetti di ricerca sulle università e sviluppare tematiche che riguardino le nuove emigrazioni. Queste le principali novità del Piano triennale 2019-2021 della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo, presentate in Commissione Parità dal presidente Gian Luigi Molinari. Il piano è stato approvato con il sì di Pd, Si e Misto-Mdp e l'astensione di Fdi.

I BANDI

«Lascieremo nel 2020 un grande patrimonio associativo visto che siamo passati da zero associazioni

iscritte nel 2015, a 87 nel 2018», spiega Molinari. E anche le attività si sono intensificate. Nel 2017 sono stati finanziati 30 progetti per un valore di 222mila euro rivolti a scuole e associazioni. Nel 2018 l'obiettivo è puntare su prodotti ancora più significativi e di impatto. Per questo «l'impegno è quasi raddoppiato - continua - sono stati finanziati 38 progetti e 10 sono ancora da valutare. I bandi sono di 100mila euro per le scuole, 33mila euro per le associazioni emiliano-romagnole, 54mila euro per le attività ordinarie delle associazioni e 40mila euro per

un nuovo bando di ricerca sul fenomeno migratorio che interessa le università in Emilia-Romagna, che ha già riscosso grande partecipazione».

LE RISORSE

In base al protocollo sottoscritto con la Giunta, ogni anno la Regione eroga 408mila euro alla Consulta per il suo funzionamento e per le sue attività. Per il 2019, spiega Molinari in Commissione, verranno utilizzate le risorse accumulate nel 2015 ed è stato già chiesto alla Giunta il trasferimento.

NUOVI PROGETTI

«Vogliamo puntare su progetti meno 'nostalgici' e più legati al tema della promozione dei prodotti emiliano-romagnoli e del sistema Emilia-Romagna - spiega Molinari - La Consulta vuole diventare "un volano per l'economia"», aggiunge il presidente, «non a caso, durante la missione istituzionale dell'assessorato Agricoltura in Canada, a Toronto due eventi sono stati dedicati, con la collaborazione di un'associazione emiliano-romagnola, a un progetto finanziato per Casa Artusi». Le uniche difficoltà riguardano principalmente l'invecchiamento dell'età media delle associazioni storiche, ma, secondo il presidente, può servire da stimolo a sviluppare temi legati maggiormente alle nuove emigrazioni e costruire progetti per i giovani emiliano-romagnoli nel mondo.

Francesca Mezzadri



IL PRANZO DI NATALE

A PAG. 7

Ecco le idee degli chef sulle portate delle feste dal primo al dolce



Il pranzo di **N**atale

IN VISTA del pranzo in famiglia a Natale, ecco le proposte di alcuni nostri chef. **Giuliana Saragoni**, dopo la sua lunga esperienza al **Gambero Rosso di San Piero in Bagno**, ora gestisce con la stessa filosofia **'La Trattoria da Giuhana'** a **Eataly Forlì** in

Erbacci è il giovane cuoco di **Casa Artusi a Forlimpopoli** che si ispira a quanto scrisse il celebre gastronomo ne **La Scienza**

in cucina e **l'Arte di mangiar bene**. **Pier Giorgio Parini**, chef stellato, dopo 10 anni all'**Osteria del povero Diavolo a Torriana di Rimini** è la 'firma' di **Benso**, il moderno locale di piazza **Cavour a Forlì**; qui ripropone piatti con sempre al centro qualità e ricerca del prodotto.

collaborazione con **Halyna**; è riuscita nell'intento di coniugare la sua cucina ispirata alla tradizione con quella della catena **Eataly**. **Andrea**



Il primo

MINISTRA DI CASTAGNE



Ingredienti per 4 persone

150 grammi di castagne secche pistolesi; 150gr di fagioli borlotti secchi; 100 gr di patate pelate; 100 gr di pancetta; 1/2 cipolla dorata; 1 rametto di rosmarino; 4 foglie di alloro; 4 foglie di salvia; 1 cucchiaino di doppio concentrato; 6 cucchiaini di olio e sale grosso

Preparazione

LA SERA prima ammorire le castagne e i fagioli in recipienti diversi. In una pentola fare scaldare l'olio; tritare finemente la cipolla e la pancetta e aggiungerle nella pentola con le erbe aromatiche, quindi versare castagne e fagioli insieme con le patate pelate e tagliate a pezzi grossolani, un cucchiaino di concentrato, allungando con un po' di acqua. Continuare la bollitura a fiamma media e smuovere di tanto in tanto. A fine cottura togliere il mazzetto degli odori, prelevare dalla pentola una parte di composto e metterlo in un altro contenitore. A questo punto si immerge il mixer nel composto rimasto formando una crema e poi unire anche la parte non frullata in modo da avere un piatto con due consistenze.

TEMPO: 120 minuti





Il secondo

GALLINA DI FARAONE



Ingredienti per 4 persone

Faraona allevata a terra, lardo di mora romagnola; sale dolce di Cervia olio extra vergine di oliva; erbe; cardo di Cervia; parmigiano reggiano Dop (30 mesi); pepe; burro, latte, farina tipo 2, noce moscata; crema di pomodoro e panna fresca liquida

Preparazione

TAGLIARE la faraona, spennellare con l'olio e salare con sale profumato con salvia, rosmarino, aglio, timo, alloro e prezzemolo. Avvolgere ogni taglio con il lardo, infilzato nello spiedo, cotto in forno a temperatura inizialmente alta poi gradualmente più bassa per permettere al calore di penetrare. Servire profumandola, appena uscita dal forno, con foglie di erbe aromatiche, qualche erba spontanea e gocce di fondo di arrosto. Mondiamo i cardi, sbollentare a $\frac{3}{4}$ di cottura in acqua salata a bollore. Sclare, asciugare e li stendere in teglia formando due strati separati da uno strato di besciamella. Finire la cottura in forno a 170° fino a doratura e comporre

TEMPO: 120 minuti



Il dolce

RISO BIANCO



Ingredienti per 4 persone

Riso, latte, ricotta, bergamotto, crema pasticcera aromatizzata al vermouth, capperi, origano, aneto, cerfoglio. La ricetta è ispirata ad un dolce della nonna: il riso al latte rielaborato con contrasti di sapore forti, anche estranei al mondo dei dolci.

Preparazione

FAR BOLLIRE il riso nel latte e a cottura ultimata, farlo raffreddare completamente. Nel frattempo unire in un sifone la panna, lo zucchero a velo, la ricotta e la vaniglia. A questo punto, una volta amalgamato il composto è arrivato il momento di sifonare la crema di ricotta sopra il riso, una volta aver disteso quest'ultimo su un piatto piano. A questo punto aggiungere a completamento del piatto la confettura di bergamotto, la crema pasticcera al vermouth, l'origano, i capperi e le erbe aromatiche che conferiranno al dessert una nota atipica che senz'altro stupirà gli ospiti.

TEMPO: 60 minuti



**ANDREA
ERBACCI**



**PIER GIORGIO
PARINI**



**RETTIFICA****Ricette di Natale:
scambio di chef**

NELLA pagina uscita ieri dedicata ai nostri suggerimenti ai lettori per le portate del pranzo di Natale, il secondo piatto (Gallina di farmone) è stata erroneamente attribuita allo chef Pier Giorgio Parini del ristorante Benso. Sua, invece, era la ricetta del dolce (riso bianco) che è stata attribuita allo chef Andrea Erbacci, di Casa Artusi: di quest'ultimo, in realtà, era la ricetta del secondo piatto.