



**RASSEGNA STAMPA 2019**  
**Hanno parlato di Casa Artusi:**

**AGENZIE, PERIODICI E QUOTIDIANI**

Ansa  
Adkronos  
Asapress  
Aise, agenzia internazionale stampa estera  
Io Donna  
La Cucina Italiana  
Gagarin Magazine  
La Repubblica ed. Bologna  
Corriere della Sera ed. Bologna  
Resto del Carlino  
Corriere Romagna  
Cibo (inserto settimanale Corriere Romagna)  
Corriere Cesenate  
Gazzetta di Modena  
Gazzetta di Parma  
La Stampa  
Libero  
Il Momento  
Setteserequi  
Vivi Bologna

**PRINCIPALI SITI INTERNET**

Huffington Post  
Sky.it  
Sky TG24  
IlMessaggero.it  
Dissapore

Wine News  
Food and Soon  
Informa Cibo  
Italia a Tavola  
Cronache di Gusto  
Gustando magazine  
Salute per me  
Italia per me  
ForliToday  
Forli24ore  
4Live  
RomagnaNoi  
RomagnaUno  
Romagna Gazzette  
Romagna Notizie  
EmiliaRomagnaNews24  
Emilia Romagna Vini  
Alta Rimini  
Bologna Press  
Quotidiano del nord  
Sesto Potere  
Assoeuropa  
L'Economico  
Corriere Quotidiano  
Gazzetta del Sud  
Giornale Trentino  
Giornale di Sicilia  
Tg tourism  
Tigullio Vino



## **Comunicati stampa**

- 15 ottobre, L'Artusi torna al Teatro Verdi con lo spettacolo "Mescola Mescola"
- 18 ottobre, Casa Artusi torna in Rai
- 25 ottobre, Le Domeniche delle Mariette: Andrea Segrè presenta "Il metodo spreco zero"
- 26 ottobre, A Casa Artusi la presentazione del museo MigrER
- 29 ottobre, Casa Artusi tra i protagonisti del Festival veneziano NutriMenti
- 30 ottobre, Bambini a lezione di sfoglia
- 15 novembre, Settimana della Cucina Italiana nel mondo
- 20 novembre, Cucina Italiana Altrove: Casa Artusi protagonista in Argentina, Brasile e Berlino
- 23 novembre, Artusi parla giapponese: tradotto in ideogrammi nipponici il celebre manuale artusiano
- 9 dicembre, Il Manuale Artusiano protagonista in 5 continenti e 10 Stati nella Settimana della Cucina Italiana nel mondo
- 1 dicembre, Guerrini, Artusi e la Marietta
- 14 dicembre, Un'idea regalo originale? Un corso di cucina a Casa Artusi
- 27 dicembre, Parma-Forlimpopoli: unite nel 2020 da una grande ricorrenza nel segno della cultura del cibo



## L'Artusi "torna" al Teatro Verdi, con lo spettacolo "Mescola mescola mescola" Venerdì 18 ottobre ore 21

*Forlimpopoli (15 ottobre 2019)* – Pellegrino Artusi torna nel luogo del misfatto, il teatro di Forlimpopoli, quello che segnò la sua vita tanto da decidere di lasciare il paese natale e andare a vivere con la famiglia a Firenze. Lo farà venerdì 18 ottobre alle 21 a Forlimpopoli al Teatro Verdi, nello spettacolo "Mescola mescola mescola" della compagnia Art&tu. Ispirato alla vita del gastronomo, la rappresentazione trova luogo infatti dove Stefano Pelloni, la sera del 25 gennaio 1851, irruppe nella sonnolenta vita cittadina e nella storia della famiglia Artusi.

Ma venerdì sera ci sarà da divertirsi perché lo spettacolo è una commedia, con musiche originali, liberamente tratta dall'autobiografia del Pellegrino. Un giornalista di una tv locale da sempre appassionato alla cucina dell'Artusi, crea un talk-show per raccontare la vita e le ricette del libro "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene". Tra chef inadeguati e ospiti alquanto particolari durante la trasmissione si verifica ciò che nessuno avrebbe mai pensato: l'intervista impossibile". Lo spettacolo ha avuto il patrocinio del Comune di Forlimpopoli e di Casa Artusi.

Info: 3470637884 [Barbara.verlicchi@gmail.com](mailto:Barbara.verlicchi@gmail.com)

Ingresso 10 euro.

### **La Compagnia.**

La compagnia Art&tu, che fa parte dell'associazione culturale omonima Art&Tu – Le Persone e l'Arte al centro, è nata nel 2008 dalla passione per ogni forma di arte e il desiderio di condividerla, dall'amore per la cultura e per le persone.

Art&TU nasce dalla passione e dalla condivisione di intenti tra artisti che amano ampliare la conoscenza della cultura teatrale, musicale, letteraria e di ogni forma ed espressione artistica. Promuove l'ampliamento degli orizzonti didattici di persone interessate, tra cui educatori, insegnanti ed operatori sociali, in materia di educazione permanente in campo culturale affinché sappiano trasmettere l'amore per la cultura e l'arte come un bene per la persona ed un valore sociale.

Le compagnia teatrale, si è delineata e composta in modo variegato in base alla partecipazione delle persone ai vari progetto e/o spettacoli; il nucleo costante, composto da 4/5 persone stabili nella compagnia hanno creato, promosso e curato la messa in scena moltissimi spettacoli teatrali e musicali.

*Ufficio Stampa Casa Artusi  
Agenzia PrimaPagina Cesena  
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)  
tel. 3471567681*



## Pellegrino Artusi protagonista domani a teatro

### FORLIMPOPOLI

Pellegrino Artusi torna nel luogo del misfatto, il teatro di Forlimpopoli, che segnò la sua vita tanto da decidere di lasciare il paese natale e andare a vivere a Firenze. Lo farà domani sera alle 21 a Forlimpopoli al teatro "Verdi", nello spettacolo "Mescola mescola mescola" della compagnia "Art&tu". Ispirato alla vita del gastronomo, la rappresentazione trova luogo, infatti, dove il brigante Stefano Pelloni, passato alla storia come il "Passator cortese", la sera del 25 gennaio 1851 irruppe per depredare i presenti e violentare alcune donne, tra le quali Gertrude, sorella dell'Artusi, che impazzì per il trauma. Ma domani sera ci sarà da divertirsi perché lo spettacolo è una commedia, con musiche originali, liberamente tratta dall'autobiografia di Artusi. Un giornalista di una tv locale da sempre appassionato alla cucina dell'Artusi, crea un talk-show per raccontare la vita e le ricette del libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". Tra chef inadeguati e ospiti alquanto particolari durante la trasmissione si verifica ciò che nessuno avrebbe mai pensato: l'intervista "impossibile". Lo spettacolo ha avuto il patrocinio del Comune di Forlimpopoli e di Casa Artusi. Ingresso 10 euro.



## Spettacolo ispirato alla vita di Artusi

### FORLIMPOPOLI

**Artusi** torna nel luogo del misfatto, il teatro di Forlimpopoli, quello che segnò la sua vita tanto da decidere di lasciare il paese natale e andare a vivere con la famiglia a Firenze. Lo farà questa sera alle 21 con la commedia 'Mescola mescola mescola' della compagnia Art&tu. Liberamente ispirata alla vita del gastronomo, la rappresentazione trova luogo infatti dove Stefano Pelloni, la sera del 25 gennaio 1851, irruppe nella sonnolenta vita cittadina e nella storia della famiglia Artusi. Un giornalista di una tv locale da sempre appassionato alla cucina dell'Artusi, crea un talk-show per raccontare la vita e le ricette del libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Tra chef inadeguati e ospiti alquanto particolari durante la trasmissione si verifica ciò che nessuno avrebbe mai pensato: l'intervista impossibile. Lo spettacolo ha avuto il patrocinio del Comune di Forlimpopoli e di Casa Artusi. Info: 347 0637884 [barbara.verlicchi@gmail.com](mailto:barbara.verlicchi@gmail.com). Ingresso 10 euro.

## Romagnanotizie.

### Forlimpopoli. Al Teatro Verdi torna 'Mescola mescola mescola' ispirato alla vita di Pellegrino Artusi

Martedì 15 Ottobre 2019



Pellegrino Artusi torna nel luogo del misfatto, il Teatro di Forlimpopoli, quello che segnò la sua vita tanto da decidere di lasciare il paese natale e andare a vivere con la famiglia a Firenze. Lo farà venerdì 18 ottobre alle 21 a Forlimpopoli al Teatro Verdi, nello spettacolo "Mescola mescola mescola" della compagnia Art&tu. Ispirato alla vita del gastronomo, la rappresentazione trova luogo infatti dove Stefano Pelloni, la sera del 25 gennaio 1851, irruppe nella sonnolenta vita cittadina e nella storia della famiglia Artusi.

Ma venerdì sera ci sarà da divertirsi perché lo spettacolo è una commedia, con musiche originali, liberamente tratta dall'autobiografia del Pellegrino. Un giornalista di una tv locale da sempre appassionato alla cucina dell'Artusi, crea un talk-show per raccontare la vita e le ricette del libro "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene". Tra chef inadeguati e ospiti alquanto particolari durante la trasmissione si verifica ciò che nessuno avrebbe mai pensato: l'intervista impossibile".

Lo spettacolo ha avuto il patrocinio del Comune di Forlimpopoli e di Casa Artusi. Ingresso 10 euro.

Per informazioni: 3470637884 [Barbara.verlicchi@gmail.com](mailto:Barbara.verlicchi@gmail.com)

#### La compagnia.

La compagnia Art&tu, che fa parte dell'associazione culturale omonima Art&Tu - Le Persone e l'Arte al centro, è nata nel 2008 dalla passione per ogni forma di arte e il desiderio di condividerla, dall'amore per la cultura e per le persone.

---

Art&TU nasce dalla passione e dalla condivisione di intenti tra artisti che amano ampliare la conoscenza della cultura teatrale, musicale, letteraria e di ogni forma ed espressione artistica. Promuove l'ampliamento degli orizzonti didattici di persone interessate, tra cui educatori, insegnanti ed operatori sociali, in materia di educazione permanente in campo culturale affinché sappiano trasmettere l'amore per la cultura e l'arte come un bene per la persona ed un valore sociale.

Le compagnia teatrale, si è delineata e composta in modo variegato in base alla partecipazione delle persone ai vari progetto e/o spettacoli; il nucleo costante, composto da 4/5 persone stabili nella compagnia hanno creato, promosso e curato la messa in scena moltissimi spettacoli teatrali e musicali.

## FORLÌTODAY

# L'Artusi torna a teatro con la commedia "Mescola mescola mescola"

**teatro "G. Verdi" di Forlimpopoli**

*Indirizzo non disponibile*

Forlimpopoli

**Dal 18/10/2019 al 18/10/2019**

21.00

10 euro

**Redazione**

15 ottobre 2019 12:06

**P**ellegrino Artusi torna nel luogo del misfatto, il teatro di Forlimpopoli, quello che segnò la sua vita tanto da decidere di lasciare il paese natale e andare a vivere con la famiglia a Firenze. Succede venerdì 18 ottobre alle 21 al Teatro Verdi, nello spettacolo "Mescola mescola mescola" della compagnia Art&tu.

Ispirato alla vita del celebre gastronomo, la rappresentazione trova luogo infatti dove Stefano Pelloni, la sera del 25 gennaio 1851, irruppe nella sonnolenta vita cittadina e nella storia della famiglia Artusi.

Ma venerdì sera c'è da divertirsi perché lo spettacolo è una commedia, con musiche originali, liberamente tratta dall'autobiografia del Pellegrino. Un giornalista di una tv locale da sempre appassionato alla cucina dell'Artusi, crea un talk-show per raccontare la vita e le ricette del libro "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene". Tra chef inadeguati e ospiti alquanto particolari durante la trasmissione si verifica ciò che nessuno avrebbe mai pensato: l'intervista impossibile".

Lo spettacolo ha avuto il patrocinio del Comune di Forlimpopoli e di Casa Artusi.

Ingresso 10 euro.

A proposito di Teatri, potrebbe interessarti

Riparte con un'edizione da "bomber" la Cialtronight: in scena Andrea Vasumi e tanti altri comici

17 ottobre 2019

Teatro Il Piccolo

L'Artusi torna a teatro con la commedia "Mescola mescola mescola"

18 ottobre 2019

teatro "G. Verdi" di Forlimpopoli

---

I più visti

Caldarroste, musica e tortelli alla lastra alla Sagra dei Sapori e Mercati d'autunno

GRATIS

3 novembre 2019

Rocca San Casciano



16 ottobre 2019 - [Forli](#), [Agenda](#), [Spettacoli](#)

## L'Artusi "torna" al Teatro Verdi, con lo spettacolo "Mescola mescola mescola"



[Pellegrino Artusi](#)

In scena la commedia della compagnia Art&tu, con musiche originali, liberamente tratta dall'autobiografia del Pellegrino

*Forlimpopoli* – Pellegrino Artusi torna nel luogo del misfatto, il teatro di Forlimpopoli, quello che segnò la sua vita tanto da decidere di lasciare il paese natale e andare a vivere con la famiglia a Firenze. Lo farà venerdì 18 ottobre alle 21 a Forlimpopoli al Teatro Verdi, nello spettacolo "Mescola mescola mescola" della compagnia Art&tu. Ispirato alla vita del gastronomo, la rappresentazione trova luogo infatti dove Stefano Pelloni, la sera del 25 gennaio 1851, irruppe nella sonnolenta vita cittadina e nella storia della famiglia Artusi. Ma venerdì sera ci sarà da divertirsi perché lo spettacolo è una commedia, con musiche originali, liberamente tratta dall'autobiografia del Pellegrino. Un giornalista di una tv locale da sempre appassionato alla cucina dell'Artusi, crea un talk-show per raccontare la vita e le ricette del libro "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene". Tra chef inadeguati e ospiti alquanto particolari durante la trasmissione si verifica ciò che nessuno avrebbe mai pensato: l'intervista impossibile".

Lo spettacolo ha avuto il patrocinio del Comune di Forlimpopoli e di Casa Artusi.

Info: 3470637884 [Barbara.verlicchi@gmail.com](mailto:Barbara.verlicchi@gmail.com)

Ingresso 10 euro.

### La Compagnia

La compagnia Art&tu, che fa parte dell'associazione culturale omonima Art&Tu – Le Persone e l'Arte al centro, è nata nel 2008 dalla passione per ogni forma di arte e il desiderio di dividerla, dall'amore per la cultura e per le persone.

Art&TU nasce dalla passione e dalla condivisione di intenti tra artisti che amano ampliare la conoscenza della cultura teatrale, musicale, letteraria e di ogni forma ed espressione artistica. Promuove l'ampliamento degli orizzonti didattici di persone interessate, tra cui educatori, insegnanti ed operatori sociali, in materia di educazione permanente in campo culturale affinché sappiano trasmettere l'amore per la cultura e l'arte come un bene per la persona ed un valore sociale.

Le compagnia teatrale, si è delineata e composta in modo variegato in base alla partecipazione delle persone ai vari progetto e/o spettacoli; il nucleo costante, composto da 4/5 persone stabili nella compagnia hanno creato, promosso e curato la messa in scena moltissimi spettacoli teatrali e musicali.

Tag: [Forlimpopoli](#) [Pellegrino Artusi](#)

**Ti potrebbe interessare anche**

[Pellegrino Artusi passa il testimone a Giovanni Pascoli](#)

Artusi e Pascoli, alcuni punti di contatto li hanno. Prima di tutto la comune appartenenza alla terra di Romagna, legame mai reciso, al centro della loro opera nonostante entrambi siano poi emigrati in Toscana



## Forlimpopoli, spettacolo su Artusi al Teatro Verdi

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 17 ottobre 2019 – Pellegrino Artusi torna nel luogo del misfatto, il teatro di Forlimpopoli, quello che segnò la sua vita tanto da decidere di lasciare il paese natale e andare a vivere con la famiglia a Firenze. Lo farà venerdì 18 ottobre alle 21 a Forlimpopoli al Teatro Verdi, nello spettacolo “Mescola mescola mescola” della compagnia Art&tu. Ispirato alla vita del gastronomo, la rappresentazione trova luogo infatti dove Stefano Pelloni, la sera del 25 gennaio 1851, irruppe nella sonnolenta vita cittadina e nella storia della famiglia Artusi.

Ma venerdì sera ci sarà da divertirsi perché lo spettacolo è una commedia, con musiche originali, liberamente tratta dall'autobiografia del Pellegrino. Un giornalista di una tv locale da sempre appassionato alla cucina dell'Artusi, crea un talk-show per raccontare la vita e le ricette del libro “La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene”. Tra chef inadeguati e ospiti alquanto particolari durante la trasmissione si verifica ciò che nessuno avrebbe mai pensato: l'intervista impossibile”.

La compagnia Art&tu, che fa parte dell'associazione culturale omonima Art&Tu – Le Persone e l'Arte al centro, è nata nel 2008 dalla passione per ogni forma di arte e il desiderio di condividerla, dall'amore per la cultura e per le persone.

Lo spettacolo ha avuto il patrocinio del Comune di Forlimpopoli e di Casa Artusi.

Ingresso a pagamento.



## **Casa Artusi torna in Rai**

### **Carla Briigliadori ospite del programma Geo**

*Forlimpopoli (18 ottobre 2019)* – Funzionali sì, ma di design, spesso minimal e che sconfinano nel living. La cucina oggi non è più lo spazio stretto, quasi di servizio, a cui eravamo abituati anni fa. Cambia e diventa luogo da vivere perché ad essere cambiato è il nostro rapporto col cibo, da necessità a piacere conviviale.

E proprio l'evoluzione dello spazio fisico in cucina da Artusi a oggi è il tema al centro della puntata di **Geo** che andrà in onda **mercoledì 23 ottobre**.

Ancora una volta **Carla Briigliadori**, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, sarà ospite del celebre programma di Rai 3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi. Insieme a lei, ospite della puntata anche l'architetto **Gian Franco Gasparini**.

Nel corso della puntata, Carla si cimenterà nella preparazione di due ricette tratte da *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*, la numero 29. Minestra di bomboline di patate e la numero 614. Offelle di marmellata.

*Forlimpopoli, ottobre 2019*

*Ufficio Stampa Casa Artusi  
Agenzia PrimaPagina Cesena  
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)*



FORLIMPOPOLI

**Casa Artusi  
ritorna su "Geo"**

Domani all'interno della trasmissione di Rai Tre "Geo", verrà trattato il tema dell'evoluzione dello spazio fisico in cucina, da Artusi a oggi. Carla Brigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, sarà ospite del celebre programma di Rai 3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi, e preparerà due ricette tratte da "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", la numero 29 e la numero 614. Insieme a lei anche l'architetto Gian Franco Gasparini.



## Casa Artusi torna in Rai col programma Geo

Da Staff 4live - 21 ottobre 2019



Funzionali sì, ma di design, spesso minimal e che sconfinano nel living. La cucina oggi non è più lo spazio stretto, quasi di servizio, a cui eravamo abituati anni fa. Cambia e diventa luogo da vivere perché a essere cambiato è il nostro rapporto col cibo, da necessità a piacere conviviale. E proprio l'evoluzione dello spazio fisico in cucina, da **Artusi** a oggi, il tema al centro della puntata di **Geo** che andrà in onda **mercoledì 23 ottobre**.

Ancora una volta Carla Briigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, sarà ospite del celebre programma di Rai3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi. Insieme a lei, ospite della puntata anche l'architetto Gian Franco Gasparini.

Nel corso della puntata, mentre Carla si cimenterà nella preparazione di due ricette tratte da La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene, la numero 29. Minestra di bomboline di patate e la numero 614. Offelle di marmellata, l'architetto Gasparini illustrerà l'evoluzione dello spazio cucina e del conseguente rapporto col cibo.

Dalla cucina contadina di inizio '900, caratterizzata dalla coltivazione e preparazione degli ingredienti e da una grande manualità, che compensava la scarsità di strumenti ed elettrodomestici a disposizione, alla cucina operaia, con le prime conquiste in termini di comodità e velocità nella preparazione degli alimenti e l'incondizionata fiducia nel progresso.

Si arriva così alla cucina contemporanea in cui, tra robot e take away, si passa poco tempo ai fornelli e, forse, si è perso il significato di cosa sia realmente il cibo. Ma non tutto è perduto, Gasparini parlerà anche di un ritorno al rapporto più autentico col cibo inteso come cultura, della riscoperta del piacere di coltivare e preparare ciò che mangiamo e del recupero di tradizioni che sembravano perse.

Gian Franco Gasparini ha insegnato progettazione industriale all'ISIA di Firenze e ha fondato e diretto l'Università del Progetto, scuola di design e comunicazione con sede a Reggio Emilia. È stato responsabile di progetti di design e comunicazione per innumerevoli aziende come Alessi, Barilla, Credem, Max Mara, Omnitel, The Walt Disney Company, Zucchi. Nel 2002, insieme ad Anna Gasparini ha fondato la società Architettura della Comunicazione.

#### 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.

**Forlino**notizie.

## **Casa Artusi torna in Rai: Carla Brigliadori ospite del programma Geo**

Sabato 19 Ottobre 2019



Funzionali sì, ma di design, spesso minimal e che sconfinano nel living. La cucina oggi non è più lo spazio stretto, quasi di servizio, a cui eravamo abituati anni fa. Cambia e diventa luogo da vivere perché a essere cambiato è il nostro rapporto col cibo, da necessità a piacere conviviale. E proprio l'evoluzione dello spazio fisico in cucina, da Artusi a oggi, il tema al centro della puntata di Geo che andrà in onda mercoledì 23 ottobre.

Ancora una volta Carla Brigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, sarà ospite del celebre programma di Rai 3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi. Insieme a lei, ospite della puntata anche l'architetto Gian Franco Gasparini. Nel corso della puntata, mentre Carla si cimenterà nella preparazione di due ricette tratte da La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene, la numero 29. Minestra di bomboline di patate e la numero 614. Offelle di marmellata, l'architetto Gasparini illustrerà l'evoluzione dello spazio cucina e del conseguente rapporto col cibo.

Dalla cucina contadina di inizio '900, caratterizzata dalla coltivazione e preparazione degli ingredienti e da una grande manualità, che compensava la scarsità di strumenti ed elettrodomestici a disposizione, alla cucina operaia, con le prime conquiste in termini di

---

comodità e velocità nella preparazione degli alimenti e l'incondizionata fiducia nel progresso.

Si arriva così alla cucina contemporanea in cui, tra robot e take away, si passa poco tempo ai fornelli e, forse, si è perso il significato di cosa sia realmente il cibo. Ma non tutto è perduto, Gasparini parlerà anche di un ritorno al rapporto più autentico col cibo inteso come cultura, della riscoperta del piacere di coltivare e preparare ciò che mangiamo e del recupero di tradizioni che sembravano perse.

Gian Franco Gasparini ha insegnato progettazione industriale all'ISIA di Firenze e ha fondato e diretto l'Università del Progetto, scuola di design e comunicazione con sede a Reggio Emilia. È stato responsabile di progetti di design e comunicazione per innumerevoli aziende come Alessi, Barilla, Credem, Max Mara, Omnitel, The Walt Disney Company, Zucchi. Nel 2002, insieme ad Anna Gasparini ha fondato la società Architettura della Comunicazione.



## FORLÌTODAY

### Casa Artusi torna in Rai: mercoledì Carla Brigliadori ospite di "Geo"

La cucina oggi non è più lo spazio stretto, quasi di servizio, a cui eravamo abituati anni fa. Cambia e diventa luogo da vivere perché a essere cambiato è il nostro rapporto col cibo, da necessità a piacere conviviale.

Redazione

19 ottobre 2019 11:31



**F**unzionali sì, ma di design, spesso minimal e che sconfinano nel living. La cucina oggi non è più lo spazio stretto, quasi di servizio, a cui eravamo abituati anni fa. Cambia e diventa luogo da vivere perché a essere cambiato è il nostro rapporto col cibo, da necessità a piacere conviviale.

E proprio l'evoluzione dello spazio fisico in cucina, da Artusi a oggi, il tema al centro della puntata di Geo che andrà in onda mercoledì 23 ottobre. Ancora una volta Carla Brigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, sarà ospite del celebre programma di Rai 3 condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi. Insieme a lei, ospite della puntata anche l'architetto Gian Franco Gasparini.

Nel corso della puntata, mentre Carla si cimenterà nella preparazione di due ricette tratte da La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene, la numero 29. Minestra di bomboline di patate e la numero 614. Offelle di marmellata, l'architetto Gasparini illustrerà l'evoluzione dello spazio cucina e del conseguente rapporto col cibo.

Dalla cucina contadina di inizio '900, caratterizzata dalla coltivazione e preparazione degli ingredienti e da una grande manualità, che compensava la scarsità di strumenti ed elettrodomestici a disposizione, alla cucina operaia, con le prime conquiste in termini di comodità e velocità nella preparazione degli alimenti e l'incondizionata fiducia nel progresso.

Si arriva così alla cucina contemporanea in cui, tra robot e take away, si passa poco tempo ai fornelli e, forse, si è perso il significato di cosa sia realmente il cibo. Ma non tutto è perduto, Gasparini parlerà anche di un ritorno al rapporto più autentico col cibo inteso come cultura, della riscoperta del piacere di coltivare e preparare ciò che mangiamo e del recupero di tradizioni che sembravano perse.

PUBBLICITÀ

inRead invented by Teads

Gian Franco Gasparini ha insegnato progettazione industriale all'ISIA di Firenze e ha fondato e diretto l'Università del Progetto, scuola di design e comunicazione con sede a Reggio Emilia. È stato responsabile di progetti di design e comunicazione per innumerevoli aziende come Alessi, Barilla, Credem, Max Mara, Omnitel, The Walt Disney Company, Zucchi. Nel 2002, insieme ad Anna Gasparini ha fondato la società Architettura della Comunicazione.

Potrebbe interessarti

Calo glicemico: ecco i sintomi da non sottovalutare

Cinquant'anni dopo il diploma: le ex compagne di classe si ritrovano e si raccontano

Top per la cucina: le 10 alternative più gettonate

La 5ªB "Programmatori" di Ragioneria si ricompone 25 anni dopo il diploma. E ci sono anche i prof

---

I più letti della settimana

La triste fine di una grande azienda del forlivese: dichiarato il fallimento dopo oltre 50 anni

Un bagliore visibile a chilometri di distanza: incendio in un'azienda

Sfilata in intimo contro i pregiudizi: in Piazza Duomo a Milano anche la forlivese Giulia Gambini  
Terzo lotto della Tangenziale, partita la procedura per i 70 espropri di pubblica utilità

Unione, con l'uscita di Forlì quasi tutti i Comuni non avranno neanche un vigile a disposizione

Sfilano un bel gruzzolo dalla cassa del discount: la dipendente prova a bloccare la banda



**LE DOMENICHE DELLE MARIETTE**  
Percorsi di conoscenza e degustazione  
per recuperare e conservare le tradizioni dei nostri nonni  
**Forlimpopoli, Casa Artusi**  
**Domenica 27 ottobre 2019 ore 15.30**  
**Andrea Segrè presenta "Il Metodo Spreco Zero"**  
**INGRESSO LIBERO**

*Forlimpopoli (25 ottobre 2019)* – Un etto a testa al giorno, 37 chili pro-capite all'anno. Sono questi i numeri stimati dello spreco alimentare, numeri che oltre a far male all'ambiente, pesano sul bilancio familiare.

Ma è davvero possibile contrastare la mal-educazione alimentare? È questo il tema al centro della prossima **Domenica delle Mariette**, in programma il **27 ottobre alle 15:30 a Casa Artusi**, che vedrà come protagonista un vecchio amico di Forlimpopoli, **Andrea Segrè**, vincitore del Premio Artusi 2012.

Nel corso dell'incontro, Segrè presenterà il suo libro "**Il Metodo spreco zero**" (edizioni Bur Rizzoli), una sorta di manuale di economia domestica che diventa ecologia domestica. Non solo consigli utili, come quello di tenere un diario dello spreco per imparare in sette giorni a gestire meglio frigorifero e portafoglio, ma anche un viaggio alla scoperta del percorso del cibo: dalla filiera alimentare all'energia necessaria per produrlo, passando per le relazioni che genera. 265 pagine dense di informazioni, fondamentali per imparare a vivere consapevolmente, ma allo stesso tempo leggere, in cui Segrè condensa oltre vent'anni di esperienza accademica e non solo.

#### **Andrea Segrè**

Qualcuno lo ha definito il Robin Food della lotta allo spreco. Perché ha promosso in prima persona il recupero a fini benefici di alimenti invenduti nel mercato. Un impegno che per Andrea Segrè si è trasformato in scelta di vita attraverso la messa in campo di azioni concrete come il "Last Minute Market" e la campagna "Un anno contro lo spreco", nel 2012 dedicata all'energia. Per questo suo impegno il Comune di Forlimpopoli gli ha tributato il Premio Artusi 2012, prestigioso riconoscimento assegnato a coloro che si sono distinti per l'originale contributo dato alla riflessione sui rapporti fra l'uomo e il cibo.

Le **Domeniche delle Mariette** sono gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

L'Associazione nasce nel contesto del progetto Forlimpopoli Città artusiana, in onore di Marietta Sabatini, insostituibile cuoca e governante di Pellegrino Artusi.

Lo scopo è quello di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari attraverso la ricerca, la comunicazione e la formazione, con una speciale attenzione riservata alla cucina della tradizione emiliano-romagnola. L'Associazione, che conta 150 soci, svolge un importante ruolo nella Scuola di Cucina di Casa Artusi, dove le Mariette, grazie alle loro personali esperienze nella cucina di casa, affiancano gli allievi dei corsi pratici dedicati alla sfoglia e alla piadina; le mani delle Mariette sono docenti specializzate e sanno insegnare più di tante parole.

**Al termine dell'incontro degustazione a tema.**  
**INGRESSO LIBERO**

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



► 27 ottobre 2019

---

# Corriere Romagna

# AGENDA

---

## FORLIMPOPOLI

### :: CASA ARTUSI

Le "Domeniche delle Marlette" invitano alle 15.30 Andrea Segré a presentare il suo libro "Il metodo spreco zero". Libero.





## Andrea Segrè a Forlimpopoli per la 'Domenica delle Mariette'

Da Staff 4live - 25 ottobre 2019



Un etto a testa al giorno, 37 chili pro-capite all'anno. Sono questi i numeri stimati dello spreco alimentare, numeri che oltre a far male all'ambiente, pesano sul bilancio familiare.

Ma è davvero possibile contrastare la mal-educazione alimentare? È questo il tema al centro della prossima **Domenica delle Mariette**, in programma **domenica 27 ottobre** alle 15,30 a **Casa Artusi**, che vedrà come protagonista un vecchio amico di Forlimpopoli, Andrea Segrè, vincitore del Premio Artusi 2012.

Nel corso dell'incontro, Segrè presenterà il suo libro "Il Metodo spreco zero" (edizioni Bur Rizzoli), una sorta di manuale di economia domestica che diventa ecologia domestica. Non solo consigli utili, come quello di tenere un diario dello spreco per imparare in sette giorni a gestire meglio frigorifero e portafoglio, ma anche un viaggio alla scoperta del percorso del cibo: dalla filiera alimentare all'energia necessaria per produrlo, passando per le relazioni che genera. 265 pagine dense di informazioni, fondamentali per imparare a vivere consapevolmente, ma allo stesso tempo leggere, in cui Segrè condensa oltre vent'anni di esperienza accademica e non solo.

**Andrea Segrè** qualcuno lo ha definito il Robin Food della lotta allo spreco. Perché ha promosso in prima persona il recupero a fini benefici di alimenti invenduti nel mercato. Un impegno che per Andrea Segrè si è trasformato in scelta di vita attraverso la messa in campo di azioni concrete come il "Last Minute Market" e la campagna "Un anno contro lo spreco", nel 2012 dedicata all'energia. Per questo suo impegno il Comune di Forlimpopoli gli ha tributato il Premio Artusi 2012, prestigioso riconoscimento assegnato a coloro che si sono distinti per l'originale contributo dato alla riflessione sui rapporti fra l'uomo e il cibo.

Le Domeniche delle Mariette sono gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

L'Associazione nasce nel contesto del progetto Forlimpopoli Città artusiana, in onore di Marietta Sabatini, insostituibile cuoca e governante di Pellegrino Artusi.

Lo scopo è quello di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari attraverso la ricerca, la comunicazione e la formazione, con una speciale attenzione riservata alla cucina della tradizione emiliano-romagnola. L'Associazione, che conta 150 soci, svolge un importante ruolo nella Scuola di Cucina di Casa Artusi, dove le Mariette, grazie alle loro personali esperienze nella cucina di casa, affiancano gli allievi dei corsi pratici dedicati alla sfoglia e alla piadina; le mani delle Mariette sono docenti specializzate e sanno insegnare più di tante parole.

Al termine dell'incontro 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.



## Andrea Segrè oggi a Forlimpopoli per la Domenica delle Mariette

Da **Roberto Di Biase** - 27 Ottobre 2019



FORLIMPOPOLI (FC) – Un etto a testa al giorno, 37 chili pro-capite all'anno. Sono questi i numeri stimati dello spreco alimentare, numeri che oltre a far male all'ambiente, pesano sul bilancio familiare.

Ma è davvero possibile contrastare la mal-educazione alimentare? È questo il tema al centro della prossima **Domenica delle Mariette**, in programma il **27 ottobre alle 15.30 a Casa Artusi**, che vedrà come protagonista un vecchio amico di **Forlimpopoli, Andrea Segrè**, vincitore del Premio Artusi 2012.

Nel corso dell'incontro, Segrè presenterà il suo libro **"Il Metodo spreco zero"** (edizioni Bur Rizzoli), una sorta di manuale di economia domestica che diventa ecologia domestica. Non solo consigli utili, come quello di tenere un diario dello spreco per imparare in sette giorni a gestire meglio frigorifero e portafoglio, ma anche un viaggio alla scoperta del percorso del cibo: dalla filiera alimentare all'energia necessaria per produrlo, passando per le relazioni che genera. 265 pagine dense di informazioni, fondamentali per imparare a vivere consapevolmente, ma allo stesso tempo leggere, in cui Segrè condensa oltre vent'anni di esperienza accademica e non solo.

### Andrea Segrè

Qualcuno lo ha definito il Robin Food della lotta allo spreco. Perché ha promosso in prima persona il recupero a fini benefici di alimenti invenduti nel mercato. Un impegno che per Andrea Segrè si è trasformato in scelta di vita attraverso la messa in campo di azioni concrete come il "Last Minute Market" e la campagna "Un anno contro lo spreco", nel 2012 dedicata all'energia. Per questo suo impegno il Comune di Forlimpopoli gli ha tributato il Premio Artusi 2012, prestigioso riconoscimento assegnato a coloro che si sono distinti per l'originale contributo dato alla riflessione sui rapporti fra l'uomo e il cibo.

**Le Domeniche delle Mariette** sono gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

L'Associazione nasce nel contesto del progetto Forlimpopoli Città artusiana, in onore di Marietta Sabatini, insostituibile cuoca e governante di Pellegrino Artusi.

Lo scopo è quello di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari attraverso la ricerca, la comunicazione e la formazione, con una speciale attenzione riservata alla cucina della tradizione emiliano-romagnola. L'Associazione, che conta 150 soci, svolge un importante ruolo nella Scuola di Cucina di Casa Artusi, dove le Mariette, grazie alle loro personali esperienze nella cucina di casa, affiancano gli allievi dei corsi pratici dedicati alla sfoglia e alla piadina; le mani delle Mariette sono docenti specializzate e sanno insegnare più di tante parole.

**Al termine dell'incontro degustazione a tema.**

**INGRESSO LIBERO**

---

# EMILIA ROMAGNA Vini

---





Un etto a testa al giorno, 37 chili pro-capite all'anno. Sono questi i numeri stimati dello spreco alimentare, numeri che oltre a far male all'ambiente, pesano sul bilancio familiare.

Ma è davvero possibile contrastare la mal-educazione alimentare? È questo il tema al centro della prossima **Domenica delle Mariette**, in programma il **27 ottobre alle 15.30 a Casa Artusi**, che vedrà come protagonista un vecchio amico di Forlimpopoli, **Andrea Segrè**, vincitore del Premio Artusi 2012.

Nel corso dell'incontro, Segrè presenterà il suo libro **"Il Metodo spreco zero"** (edizioni Bur Rizzoli), una sorta di manuale di economia domestica che diventa ecologia domestica. Non solo consigli utili, come quello di tenere un diario dello spreco per imparare in sette giorni a gestire meglio frigorifero e portafoglio, ma anche un viaggio alla scoperta del percorso del cibo: dalla filiera alimentare all'energia necessaria per produrlo, passando per le relazioni che genera. 265 pagine dense di informazioni, fondamentali per imparare a vivere consapevolmente, ma allo stesso tempo leggere, in cui Segrè condensa oltre vent'anni di esperienza accademica e non solo.

#### **Andrea Segrè**

Qualcuno lo ha definito il Robin Food della lotta allo spreco. Perché ha promosso in prima persona il recupero a fini benefici di alimenti invenduti nel mercato. Un impegno che per Andrea Segrè si è trasformato in scelta di vita attraverso la messa in campo di azioni concrete come il "Last Minute Market" e la campagna "Un anno contro lo spreco", nel 2012 dedicata all'energia. Per questo suo impegno il Comune di Forlimpopoli gli ha tributato il Premio Artusi 2012, prestigioso riconoscimento assegnato a coloro che si sono distinti per l'originale contributo dato alla riflessione sui rapporti fra l'uomo e il cibo.

Le Domeniche delle Mariette sono gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

L'Associazione nasce nel contesto del progetto Forlimpopoli Città artusiana, in onore di Marietta Sabatini, insostituibile cuoca e governante di Pellegrino Artusi.

Lo scopo è quello di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari attraverso la ricerca, la comunicazione e la formazione, con una speciale attenzione riservata alla cucina della tradizione emiliano-romagnola. L'Associazione, che conta 150 soci, svolge un importante ruolo nella Scuola di Cucina di Casa Artusi, dove le Mariette, grazie alle loro personali esperienze nella cucina di casa, affiancano gli allievi dei corsi pratici dedicati alla sfoglia e alla piadina; le mani delle Mariette sono docenti specializzate e sanno insegnare più di tante parole.

Al termine dell'incontro degustazione a tema.



Storie di vino e di cibo che meritano di essere raccontate. Vigneron 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. Per scrivere alla redazione: [redazione@emiliaromagnavini.it](mailto:redazione@emiliaromagnavini.it)  
[redazione@emiliaromagnavini.it](mailto:redazione@emiliaromagnavini.it) (mailto:redazione@emiliaromagnavini.it)

---

24 ottobre 2019 - [Forli](#), [Agenda](#), [Cronaca](#)

## Andrea Segrè presenta a Forlimpopoli "Il Metodo Spreco Zero"



[Andrea Segrè](#)

Nell'ambito delle Domeniche delle Mariette

Un etto a testa al giorno, 37 chili pro-capite all'anno. Sono questi i numeri stimati dello spreco alimentare, numeri che oltre a far male all'ambiente, pesano sul bilancio familiare. Ma è davvero possibile contrastare la mal-educazione alimentare? È questo il tema al centro della prossima **Domenica delle Mariette**, in programma il **27 ottobre alle 15:30 a Casa Artusi**, che vedrà come protagonista un vecchio amico di **Forlimpopoli, Andrea Segrè**, vincitore del Premio Artusi 2012.

Nel corso dell'incontro, Segrè presenterà il suo libro "**Il Metodo spreco zero**" (edizioni Bur Rizzoli), una sorta di manuale di economia domestica che diventa ecologia domestica. Non solo consigli utili, come quello di tenere un diario dello spreco per imparare in sette giorni a gestire meglio frigorifero e portafoglio, ma anche un viaggio alla scoperta del percorso del cibo: dalla filiera alimentare all'energia necessaria per produrlo, passando per le relazioni che genera. 265 pagine dense di informazioni, fondamentali per imparare a vivere consapevolmente, ma allo stesso tempo leggere, in cui Segrè condensa oltre vent'anni di esperienza accademica e non solo.

**Andrea Segrè**

Qualcuno lo ha definito il Robin Food della lotta allo spreco. Perché ha promosso in prima persona il recupero a fini benefici di alimenti invenduti nel mercato. Un impegno che per Andrea Segrè si è trasformato in scelta di vita attraverso la messa in campo di azioni concrete come il "Last Minute Market" e la campagna "Un anno contro lo spreco", nel 2012

dedicata all'energia. Per questo suo impegno il Comune di Forlimpopoli gli ha tributato il Premio Artusi 2012, prestigioso riconoscimento assegnato a coloro che si sono distinti per l'originale contributo dato alla riflessione sui rapporti fra l'uomo e il cibo.

Le **Domeniche delle Mariette** sono gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

L'Associazione nasce nel contesto del progetto Forlimpopoli Città artusiana, in onore di Marietta Sabatini, insostituibile cuoca e governante di Pellegrino Artusi.

Lo scopo è quello di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari attraverso la ricerca, la comunicazione e la formazione, con una speciale attenzione riservata alla cucina della tradizione emiliano-romagnola. L'Associazione, che conta 150 soci, svolge un importante ruolo nella Scuola di Cucina di Casa Artusi, dove le Mariette, grazie alle loro personali esperienze nella cucina di casa, affiancano gli allievi dei corsi pratici dedicati alla sfoglia e alla piadina; le mani delle Mariette sono docenti specializzate e sanno insegnare più di tante parole.

**Al termine dell'incontro degustazione a tema.**

## **INGRESSO LIBERO**

Tag: [Forlimpopoli](#)

## **Ti potrebbe interessare anche**

### **[21 enne di Forlimpopoli scompare nel nulla ad Asiago](#)**

Il ragazzo è uscito di casa ieri per una passeggiata e non ha fatto più ritorno. Scandagliate strade e sentieri nei pressi dell'abitazione del giovane

### **[Nicola Senzani è tornato a casa](#)**

Il giovane 21enne di Forlimpopoli scomparso lunedì pomeriggio è stato riconosciuto e accompagnato alla caserma dei Carabinieri di Asiago

### **[Riparte "Pane e Internet": corsi di alfabetizzazione digitale per anziani, casalinghe, migranti](#)**

Il progetto ha una forte caratterizzazione territoriale. Nella Provincia di Forlì-Cesena i corsi si terranno a Forlimpopoli e a Castrocaro Terme e Terra del Sole

---

**Collegamento sorgente:** <http://www.forli24ore.it/news/forli/0054140-andrea-segre-presenta-forlimpopoli-metodo-spreco-zero>

## FORLÌTODAY



### Andrea Segrè spiega come affrontare lo spreco alimentare

#### Casa Artusi

Indirizzo non disponibile

Forlimpopoli

Dal 27/10/2019 al 27/10/2019

15.30

GRATIS

#### Redazione

24 ottobre 2019 17:29

Un etto a testa al giorno, 37 chili pro-capite all'anno. Sono questi i numeri stimati dello spreco alimentare, numeri che oltre a far male all'ambiente, pesano sul bilancio familiare. Ma è davvero possibile contrastare la mal-educazione alimentare? È questo il tema al centro della prossima Domenica delle Mariette, in programma il 27 ottobre alle 15:30 a Casa Artusi, che vede come protagonista un vecchio amico di Forlimpopoli, **Andrea Segrè**, vincitore del Premio Artusi 2012.

Nel corso dell'incontro, Segrè presenta il suo libro "Il Metodo spreco zero" (edizioni Bur Rizzoli), una sorta di manuale di economia domestica che diventa ecologia domestica. Non solo consigli utili, come quello di tenere un diario dello spreco per imparare in sette giorni a gestire meglio frigorifero e portafoglio, ma anche un viaggio alla scoperta del percorso del cibo: dalla filiera alimentare all'energia necessaria per produrlo, passando per le relazioni che genera. 265 pagine dense di informazioni, fondamentali per imparare a vivere consapevolmente, ma allo stesso tempo leggere, in cui Segrè condensa oltre vent'anni di esperienza accademica e non solo.

Qualcuno lo ha definito il Robin Food della lotta allo spreco. Perché ha promosso in prima persona il recupero a fini benefici di alimenti invenduti nel mercato. Un impegno che per Andrea Segrè si è trasformato in scelta di vita attraverso la messa in campo di azioni concrete come il "Last Minute Market" e la campagna "Un anno contro lo spreco", nel 2012 dedicata all'energia. Per questo suo impegno il Comune di Forlimpopoli gli ha tributato il Premio Artusi 2012, prestigioso riconoscimento assegnato a coloro che si sono distinti per l'originale contributo dato alla riflessione sui rapporti fra l'uomo e il cibo.

Al termine dell'incontro degustazione a tema.  
Ingresso libero.

A proposito di Incontri, potrebbe interessarti

Al Centro Commerciale Puntadiferro... Salviamo il Pianeta Blu!

FINO A DOMANI

dal 7 al 27 ottobre 2019

Centro Commerciale Punta di Ferro

Uno sguardo al mondo rurale appenninico, tra le riforme e la cattedra ambulante

SOLC OGGI

GRATIS

26 ottobre 2019

sala del Consiglio Comunale di Rocca San Casciano

Andrea Segrè spiega come affrontare lo spreco alimentare

SOL O DOMANI

GRATIS

27 ottobre 2019

Casa Artusi



## Andrea Segrè presenta a Casa Artusi "Il Metodo Spreco Zero" (Ingresso Libero)

Ottobre 24, 2019

Un etto a testa al giorno, 37 chili pro-capite all'anno. Sono questi i numeri stimati dello spreco alimentare, numeri che oltre a far male all'ambiente, pesano sul bilancio familiare.

Ma è davvero possibile contrastare la mal-educazione alimentare? È questo il tema al centro della prossima **Domenica delle Mariette**, in programma il **27 ottobre alle 15:30 a Casa Artusi**, che vedrà come protagonista un vecchio amico di **Forlimpopoli, Andrea Segrè**, vincitore del Premio Artusi 2012.



Nel corso dell'incontro, Segrè presenterà il suo libro "**Il Metodo spreco zero**" (edizioni Bur Rizzoli), una sorta di manuale di economia domestica che diventa ecologia domestica. Non solo consigli utili, come quello di tenere un diario dello spreco per imparare in sette giorni a gestire meglio frigorifero e portafoglio, ma anche un viaggio alla scoperta del percorso del cibo: dalla filiera alimentare all'energia necessaria per produrlo, passando per le relazioni che genera. 265 pagine dense di informazioni, fondamentali per imparare a vivere consapevolmente, ma allo stesso tempo leggere, in cui Segrè condensa oltre vent'anni di esperienza accademica e non solo.

Privacy

## **Andrea Segrè**

Qualcuno lo ha definito il Robin Food della lotta allo spreco. Perché ha promosso in prima persona il recupero a fini benefici di alimenti invenduti nel mercato. Un impegno che per Andrea Segrè si è trasformato in scelta di vita attraverso la messa in campo di azioni concrete come il "Last Minute Market" e la campagna "Un anno contro lo spreco", nel 2012 dedicata all'energia. Per questo suo impegno il Comune di Forlimpopoli gli ha tributato il Premio Artusi 2012, prestigioso riconoscimento assegnato a coloro che si sono distinti per l'originale contributo dato alla riflessione sui rapporti fra l'uomo e il cibo.

Le **Domeniche delle Mariette** sono gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

L'Associazione nasce nel contesto del progetto Forlimpopoli Città artusiana, in onore di Marietta Sabatini, insostituibile cuoca e governante di Pellegrino Artusi.

Lo scopo è quello di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari attraverso la ricerca, la comunicazione e la formazione, con una speciale attenzione riservata alla cucina della tradizione emiliano-romagnola. L'Associazione, che conta 150 soci, svolge un importante ruolo nella Scuola di Cucina di Casa Artusi, dove le Mariette, grazie alle loro personali esperienze nella cucina di casa, affiancano gli allievi dei corsi pratici dedicati alla sfoglia e alla piadina; le mani delle Mariette sono docenti specializzate e sanno insegnare più di tante parole.

**Al termine dell'incontro degustazione a tema.**

**INGRESSO LIBERO**



**A Casa Artusi la presentazione di MigrER**  
**Il nuovo museo virtuale dell'emigrazione**  
**emiliano-romagnola nel mondo**  
**lunedì 28 ottobre ore 17:30**

*Forlimpopoli (26 ottobre 2019) – Vive nella rete e di reti vive. Stiamo parlando di **MigrER**, il museo virtuale dell'emigrazione emiliano-romagnola nel mondo che sarà presentato lunedì 28 ottobre a Casa Artusi (ore 17.30 incontro aperto a tutti coloro che sono interessati).*

Ma che cos'è MigrER? Definirlo portale sarebbe riduttivo, fermarsi al termine "museo" fuorviante. MigrER recupera il passato, ma lo lega ad un presente fatto di storie e persone dietro le storie, fughe di cervelli e maestranze. Con una rete tentacolare, che attraversa due secoli e cinque continenti, MigrER fotografa e approfondisce il fenomeno dell'emigrazione regionale da fine Ottocento ai giorni nostri. L'obiettivo è quello di valorizzare il patrimonio storico e culturale che la **Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo** ha raccolto e custodito in più di 30 anni di attività, ma non solo. Si tratta di uno strumento che abbatte distanze, connette e crea comunità, fotografa il fenomeno migratorio contemporaneo, raccoglie testimonianze e favorisce studi e ricerche per meglio comprendere la complessità che si cela dietro qualsiasi forma di migrazione.

Il progetto viene lanciato ufficialmente sul territorio regionale nel corso di quattro incontri, tra cui quello di lunedì 28 ottobre a Forlimpopoli, organizzato dalla Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo in collaborazione con Casa Artusi, che assume un ruolo centrale in quanto realtà attiva nella ricerca e valorizzazione della tradizione enogastronomica regionale nel mondo.

Nel corso dell'incontro, in programma alle ore 17:30, interverranno **Alessandro Cardinali**, Vicepresidente della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo che presenterà il suddetto progetto, il Professore **Michele Drudi**, Assessore alla Cultura del Comune di Meldola su "L'emigrazione tra Romagna e Connecticut: una New Meldola a Litchfield" e la Presidente di Casa Artusi **Laila Tentoni**, che parlerà del migrante della cucina italiana, ovvero "La Scienza e l'arte di mangiar bene", manuale tradotto in numerose lingue, conosciuto con il nome dell'autore "L'Artusi". A chiudere l'incontro, **Milena Garavini**, il Sindaco della Città Artusiana che nel 2019 ha realizzato un progetto con gli emiliano-romagnoli all'estero sulla cucina altrove, coinvolgendo paesi di forte emigrazione italiana, come l'Argentina, il Brasile e la Germania.

*Forlimpopoli, ottobre 2019*

*Ufficio Stampa Casa Artusi  
Agenzia PrimaPagina Cesena  
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)*



# Il museo virtuale dell'emigrazione emiliano-romagnola

Domani a Casa Artusi la presentazione del progetto che attraversa due secoli di storia

## FORLIMPOPOLI

Domani alle 17.30, a Casa Artusi, sarà presentato "MigrER", il museo virtuale dell'emigrazione emiliano-romagnola nel mondo. Con una rete tentacolare, che attraversa due secoli e cinque continenti, "MigrER" fotografa e approfondisce il fenomeno dell'emigrazione regionale da fine Ottocento ai giorni nostri. L'obiettivo è quello di valorizzare il patrimonio storico e culturale che la Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo ha raccolto e custodito in più di 30 anni di attività. Il progetto viene lanciato ufficialmente sul territorio regionale nel corso di quattro incontri, tra cui quello di Forlimpopoli, organizzato dalla Consulta degli emilia-

no-romagnoli nel mondo in collaborazione con Casa Artusi. Interverranno Alessandro Cardinali, vicepresidente della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo che presenterà il progetto; Michele Drudi, assessore alla Cultura del Comune di Meldola, che parlerà su "L'emigrazione tra Romagna e Connecticut: una New Meldola a Litchfield"; la presidente di Casa Artusi Laila Tentoni, che parlerà del migrante della cucina italiana, ovvero "La Scienza e l'arte di mangiar bene", manuale tradotto in numerose lingue, conosciuto con il nome dell'autore "L'Artusi". A chiudere l'incontro di domani, Milena Garavini, la sindaca della città artusiana che nel 2019 ha realizzato un progetto con gli emiliano-romagnoli all'estero sulla cucina altrove, coinvolgendo paesi di forte emigrazione italiana, come l'Argentina, il Brasile e la Germania.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





## A Casa Artusi la presentazione di MigrER

Da Staff 4live - 26 ottobre 2019



Vive nella rete e di reti vive. Stiamo parlando di **MigrER**, il museo virtuale dell'emigrazione emiliano-romagnola nel mondo che sarà presentato **lunedì 28 ottobre** a **Casa Artusi**, alle ore 17,30 incontro aperto a tutti coloro che sono interessati. Ma che cos'è MigrER? Definirlo portale sarebbe riduttivo, fermarsi al termine "museo" fuorviante. MigrER recupera il passato, ma lo lega ad un presente fatto di storie e persone dietro le storie, fughe di cervelli e maestranze. Con una rete tentacolare, che attraversa due secoli e cinque continenti, MigrER fotografa e approfondisce il fenomeno dell'emigrazione regionale da fine Ottocento ai giorni nostri. L'obiettivo è quello di valorizzare il patrimonio storico e culturale che la Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo ha raccolto e custodito in più di 30 anni di attività, ma non solo. Si tratta di uno strumento che abbatta distanze, connette e crea comunità, fotografa il fenomeno migratorio contemporaneo, raccoglie testimonianze e favorisce studi e ricerche per meglio comprendere la complessità che si cela dietro qualsiasi forma di migrazione.

Il progetto viene lanciato ufficialmente sul territorio regionale nel corso di quattro incontri, tra cui quello di lunedì 28 ottobre a Forlimpopoli, organizzato dalla Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo in collaborazione con Casa Artusi, che assume un ruolo centrale in quanto realtà attiva nella ricerca e valorizzazione della tradizione enogastronomica regionale nel mondo.

Nel corso dell'incontro, in programma alle ore 17,30, intervengono Alessandro Cardinali vicepresidente della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo che presenterà il suddetto

progetto, Michele Drudi assessore alla cultura del Comune di Meldola su "L'emigrazione tra Romagna e Connecticut: una New Meldola a Litchfield" e la presidente di Casa Artusi Laila Tentoni, che parlerà del migrante della cucina italiana, ovvero "La Scienza e l'arte di mangiar bene", manuale tradotto in numerose lingue, conosciuto con il nome dell'autore "L'Artusi". A chiudere l'incontro, Milena Garavini, il sindaco della città artusiana che nel 2019 ha realizzato un progetto con gli emiliano-romagnoli all'estero sulla cucina altrove, coinvolgendo paesi di forte emigrazione italiana, come l'Argentina, il Brasile e la Germania.

#### 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.



ULTIME NOTIZIE

A LUCE: DOMANI LA PRESENTAZIONE DELLA MOSTRA A MILANO

27/10/2019 - 19:45 : DIFESA: DELEGAZIONE BRASILIANA VISITA I REPARTI DELL

DATA : 28/10/2019 - 09:33

[Home](#) [Italiani nel Mondo](#) [Esteri](#) [Italia](#) [Cultura](#) [Economia italiana nel mondo](#) [Regioni](#) [Migrazioni](#) [Vaticano](#) [Chi Siamo](#) [Archivio](#)

Cerca negli articoli

[Sei in: Home / Italiani nel Mondo / Politiche Regionali](#)

## EMILIANO ROMAGNOLI NEL MONDO: DOMANI A FORLIMPOPOLI LA TERZA TAPPA DI MIGRER

27/10/2019 - 11:25

EMILIANO ROMAGNOLI NEL MONDO: DOMANI A FORLIMPOPOLI LA TERZA TAPPA DI MIGRER[Email](#) [Stampa](#) [PDF](#)

### FORLIMPOPOLI\ aise.

28 ottobre, a Forlimpopoli per MIGRER, il

museo virtuale dell'emigrazione emiliano-romagnola nel mondo.

Organizzato dalla Consulta degli emiliano romagnoli nel mondo, in collaborazione con Casa Artusi e il Comune di Meldola, l'evento inizierà alle 17.30 nella Sala Borri,(Chiesa dei Servi) di Casa Artusi (Via Andrea Costa 27).

Interverranno Alessandro Cardinali- Vice-presidente della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo, Laila Tentoni, Presidente Casa Artusi che in questa occasione presenterà "Il libro migrante della cucina italiana ovvero l'Artusi", Michele Drudi, Assessore alla Cultura del Comune di Meldola, con un contributo su "L'emigrazione tra Romagna e Connecticut: una "New Meldola" a Litchfield", e il Sindaco di Forlimpopoli, Milena Garavini.

MigrER è museo virtuale dell'emigrazione emiliano-romagnola nel mondo: un luogo di incontro, uno spazio virtuale dove confluiscono racconti, testimonianze, dati e documenti sull'emigrazione regionale di ieri e di oggi, un hub di connessione tra comunità che, per loro stessa natura, sono lontane geograficamente. (aise)



## A Forlimpopoli oggi la presentazione di MigrER

Da **Roberto Di Biase** - 28 Ottobre 2019



**Lunedì 28 ottobre alle ore 17.30 il nuovo museo virtuale dell'emigrazione emiliano-romagnola nel mondo sarà presentato a Casa Artusi**

FORLIMPOPOLI (FC) – Vive nella rete e di reti vive. Stiamo parlando di **MigrER, il museo virtuale dell'emigrazione emiliano-romagnola nel mondo** che sarà presentato **lunedì 28 ottobre a Casa Artusi** (ore 17.30 **incontro aperto** a tutti coloro che sono interessati).

Ma che cos'è MigrER? Definirlo portale sarebbe riduttivo, fermarsi al termine "museo" fuorviante. MigrER recupera il passato, ma lo lega ad un presente fatto di storie e persone dietro le storie, fughe di cervelli e maestranze. Con una rete tentacolare, che attraversa due secoli e cinque continenti, MigrER fotografa e approfondisce il fenomeno dell'emigrazione regionale da fine Ottocento ai giorni nostri. L'obiettivo è quello di valorizzare il patrimonio storico e culturale che la **Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo** ha raccolto e custodito in più di 30 anni di attività, ma non solo. Si tratta di uno strumento che abbatte distanze, connette e crea comunità, fotografa il fenomeno migratorio contemporaneo, raccoglie testimonianze e favorisce studi e ricerche per meglio comprendere la complessità che si cela dietro qualsiasi forma di migrazione.

Il progetto viene lanciato ufficialmente sul territorio regionale nel corso di quattro incontri, tra cui quello di lunedì 28 ottobre a Forlimpopoli, organizzato dalla Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo in collaborazione con Casa Artusi, che assume un ruolo centrale in quanto realtà attiva nella ricerca e valorizzazione della tradizione enogastronomica regionale nel mondo.

Nel corso dell'incontro, in programma alle ore 17.30, interverranno **Alessandro Cardinali**, Vicepresidente della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo che presenterà il suddetto progetto, il Professore **Michele Drudi**, Assessore alla Cultura del Comune di Meldola su "L'emigrazione tra Romagna e Connecticut: una New Meldola a Litchfield" e la Presidente di Casa Artusi **Laila Tentoni**, che parlerà del migrante della cucina italiana, ovvero "La Scienza e l'arte di mangiar bene", manuale tradotto in numerose lingue, conosciuto con il nome dell'autore "L'Artusi".

A chiudere l'incontro, **Milena Garavini**, il Sindaco della Città Artusiana che nel 2019 ha realizzato un progetto con gli emiliano-romagnoli all'estero sulla cucina altrove, coinvolgendo paesi di forte emigrazione italiana, come l'Argentina, il Brasile e la Germania.

## FORLÌTODAY



### Il museo virtuale dell'emigrazione emiliano-romagnola si presenta

#### Casa Artusi

Indirizzo non disponibile

Forlimpopoli

Dal 28/10/2019 al 28/10/2019 SOLO OGGI

17.30

GRATIS

#### Redazione

25 ottobre 2019 15:41

**V**ive nella rete e di reti vive. Stiamo parlando di MigrER, il museo virtuale dell'emigrazione emiliano-romagnola nel mondo che viene presentato lunedì 28 ottobre a Casa Artusi di Forlimpopoli (ore 17.30 incontro aperto a tutti coloro che sono interessati).

Ma che cos'è MigrER? Definirlo portale sarebbe riduttivo, fermarsi al termine "museo" fuorviante. MigrER recupera il passato, ma lo lega ad un presente fatto di storie e persone dietro le storie, fughe di cervelli e maestranze. Con una rete tentacolare, che attraversa due secoli e cinque continenti, MigrER fotografa e approfondisce il fenomeno dell'emigrazione regionale da fine Ottocento ai giorni nostri. L'obiettivo è quello di valorizzare il patrimonio storico e culturale che la Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo ha raccolto e custodito in più di 30 anni di attività, ma non solo. Si tratta di uno strumento che abbate distanze, connette e crea comunità, fotografa il fenomeno migratorio contemporaneo, raccoglie testimonianze e favorisce studi e ricerche per meglio comprendere la complessità che si cela dietro qualsiasi forma di migrazione.

Il progetto viene lanciato ufficialmente sul territorio regionale nel corso di quattro incontri, tra cui quello di lunedì 28 ottobre a Forlimpopoli, organizzato dalla Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo in collaborazione con Casa Artusi, che assume un ruolo centrale in quanto realtà attiva nella ricerca e valorizzazione della tradizione enogastronomica regionale nel mondo.

Nel corso dell'incontro, in programma alle ore 17.30, intervengono Alessandro Cardinali, Vicepresidente della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo che presenta il suddetto progetto, il professore Michele Drudi, Assessore alla Cultura del Comune di Meldola su "L'emigrazione tra Romagna e Connecticut: una New Meldola a Litchfield" e la Presidente di Casa Artusi Laila Tentoni, che parlerà del migrante della cucina italiana, ovvero "La Scienza e l'arte di mangiar bene", manuale tradotto in numerose lingue, conosciuto con il nome dell'autore "L'Artusi".

A chiudere l'incontro, Milena Garavini, il Sindaco della Città Artusiana che nel 2019 ha realizzato un progetto con gli emiliano-romagnoli all'estero sulla cucina altrove, coinvolgendo paesi di forte emigrazione italiana, come l'Argentina, il Brasile e la Germania.

A proposito di Incontri, potrebbe interessarti

Al Centro Commerciale Puntadiferro... Salviamo il Pianeta Blu!

FINO A DOMANI

dal 7 al 27 ottobre 2019

Centro Commerciale Punta di Ferro

Uno sguardo al mondo rurale appenninico, tra le riforme e la cattedra ambulante

SOLO OGGI

GRATIS

26 ottobre 2019

sala del Consiglio Comunale di Rocca San Casciano



## A Casa Artusi la presentazione del museo virtuale MigrER

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 25 ottobre 2019 – Vive nella rete e di reti vive. Stiamo parlando di MigrER, il museo virtuale dell'emigrazione emiliano-romagnola nel mondo che sarà presentato lunedì 28 ottobre a Casa Artusi (ore 17.30 incontro aperto a tutti coloro che sono interessati). casa artusi

Ma che cos'è MigrER? Definirlo portale sarebbe riduttivo, fermarsi al termine "museo" fuorviante. MigrER recupera il passato, ma lo lega ad un presente fatto di storie e persone dietro le storie, fughe di cervelli e maestranze. Con una rete tentacolare, che attraversa due secoli e cinque continenti, MigrER fotografa e approfondisce il fenomeno dell'emigrazione regionale da fine Ottocento ai giorni nostri. L'obiettivo è quello di valorizzare il patrimonio storico e culturale che la Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo ha raccolto e custodito in più di 30 anni di attività, ma non solo. Si tratta di uno strumento che abbatte distanze, connette e crea comunità, fotografa il fenomeno migratorio contemporaneo, raccoglie testimonianze e favorisce studi e ricerche per meglio comprendere la complessità che si cela dietro qualsiasi forma di migrazione.

Il progetto viene lanciato ufficialmente sul territorio regionale nel corso di quattro incontri, tra cui quello di lunedì 28 ottobre a Forlimpopoli, organizzato dalla Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo in collaborazione con

Casa Artusi, che assume un ruolo centrale in quanto realtà attiva nella ricerca e valorizzazione della tradizione enogastronomica regionale nel mondo.

Nel corso dell'incontro, in programma alle ore 17:30, interverranno Alessandro Cardinali, Vicepresidente della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo che presenterà il suddetto progetto, il Professore Michele Drudi, Assessore alla Cultura del Comune di Meldola su "L'emigrazione tra Romagna e Connecticut: una New Meldola a Litchfield" e la Presidente di Casa Artusi Laila Tentoni, che parlerà del migrante della cucina italiana, ovvero "La Scienza e l'arte di mangiar bene", manuale tradotto in numerose lingue, conosciuto con il nome dell'autore "L'Artusi".

A chiudere l'incontro, Milena Garavini, il Sindaco della Città Artusiana che nel 2019 ha realizzato un progetto con gli emiliano-romagnoli all'estero sulla cucina altrove, coinvolgendo paesi di forte emigrazione italiana, come l'Argentina, il Brasile e la Germania.



EMILIA-ROMAGNA ▾ NORD ITALIA CENTRO ITALIA POLITICA E CITTÀ SOCIETÀ, CULTURA, SPORT  
ECONOMIA E WEB



Forlì - Cesena

## A Casa Artusi la presentazione del museo virtuale MigrER

📅 25 Ottobre 2019 👤 mcolonna 💬 0 Commenti

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 25 ottobre 2019 – Vive nella rete e di reti vive. Stiamo parlando di MigrER, il museo virtuale dell'emigrazione emiliano-romagnola nel mondo che sarà presentato lunedì 28 ottobre a Casa Artusi (ore 17.30 incontro aperto a tutti coloro che sono interessati).

Ma che cos'è MigrER? Definirlo portale sarebbe riduttivo, fermarsi al termine "museo" fuorviante. MigrEr recupera il passato, ma lo lega ad un presente fatto di storie e persone dietro le storie, fughe di cervelli e maestranze. Con una rete tentacolare, che attraversa due secoli e cinque



casa artusi

continenti, MigrER fotografa e approfondisce il fenomeno dell'emigrazione regionale da fine Ottocento ai giorni nostri. L'obiettivo è quello di valorizzare il patrimonio storico e culturale che la Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo ha raccolto e custodito in più di 30 anni di attività, ma non solo. Si tratta di uno

strumento che abbatte distanze, connette e crea comunità, fotografa il fenomeno migratorio contemporaneo, raccoglie testimonianze e favorisce studi e ricerche per meglio comprendere la complessità che si cela dietro qualsiasi forma di migrazione.

Il progetto viene lanciato ufficialmente sul territorio regionale nel corso di quattro incontri, tra cui quello di lunedì 28 ottobre a Forlimpopoli, organizzato dalla Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo in collaborazione con

Casa Artusi, che assume un ruolo centrale in quanto realtà attiva nella ricerca e valorizzazione della tradizione enogastronomica regionale nel mondo.

Nel corso dell'incontro, in programma alle ore 17:30, intervengono Alessandro Cardinali, Vicepresidente della Consulta degli

emiliano-romagnoli nel mondo che presenterà il suddetto progetto, il Professore Michele Drudi, Assessore alla Cultura del Comune di Meldola su "L'emigrazione tra Romagna e Connecticut: una New Meldola a Litchfield" e la Presidente di Casa Artusi Laila Tentoni, che parlerà del migrante della cucina italiana, ovvero "La Scienza e l'arte di mangiar bene", manuale tradotto in numerose lingue, conosciuto con il nome dell'autore "L'Artusi".

A chiudere l'incontro, Milena Garavini, il Sindaco della Città Artusiana che nel 2019 ha realizzato un progetto con gli emiliano-romagnoli all'estero sulla cucina altrove, coinvolgendo paesi di forte emigrazione italiana, come l'Argentina, il Brasile e la Germania.



foto migranti





## Casa Artusi

### Tra i protagonisti del Festival veneziano NutriMenti anche il centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli

*Forlimpopoli (29 ottobre 2019)* – C'era anche Casa Artusi tra i protagonisti di **NutriMenti**, il Festival della cultura gastronomica curato dall'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli che si è svolto a Venezia dal 24 al 27 ottobre.

All'interno di un ricco programma di incontri, degustazioni e dibattiti animati da personalità del mondo del vino, della critica gastronomica e della cultura, domenica 27 ottobre si è svolto anche l'incontro "**...e l'arte di mangiar bene. La cucina di casa ovvero la rivoluzione possibile del cibo quotidiano**" con **Alberto Capatti**, Storico della cucina e della gastronomia e Presidente Comitato Scientifico Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, **Maria Vittoria Dalla Cia**, Capo redattore de *La Cucina Italiana*; **Laila Tentoni**, Presidente Casa Artusi; **Massimiliano Borgia**, Direttore Festival del Giornalismo Alimentare di Torino e **Aldo Colonetti**, filosofo e storico del design.

Nel novantesimo anniversario de *La Cucina Italiana*, la prestigiosa rivista nata nel 1929, e a pochi mesi dal bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, nel corso dell'incontro si è parlato di cucina domestica come spazio di libertà e creatività concreta.

*Forlimpopoli, ottobre 2019*

*Ufficio Stampa Casa Artusi  
Agenzia PrimaPagina Cesena  
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)  
tel. 3471567681*



# Casa Artusi e la sua cucina di casa al festival NutriMenti di Venezia

Laila Tentoni a un incontro sull'arte del mangiar bene nell'evento dell'Alta Scuola di Gastronomia Luigi Veronelli

**C'era anche** Casa Artusi di Forlimpopoli tra i protagonisti di NutriMenti, il Festival della cultura gastronomica curato dall'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, che si è svolto a Venezia la scorsa settimana, da giovedì a domenica.

All'interno di un ricco programma di incontri, degustazioni e dibattiti animati da personalità del mondo del vino, della critica gastronomica e della cultura, domenica si è svolto anche l'incontro '... e l'arte di mangiar bene. La cucina di casa ovvero la rivoluzione possibile del cibo quotidiano' con Alberto Capatti, storico della cucina e presidente Comitato Scientifico Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, Maria Vittoria Dalla Cia, capo redattore de La Cucina Italiana; Laila Tentoni, presidente della Fondazione Casa Artusi; Massimiliano Borgia, direttore Festival del Giornalismo Alimentare di Torino e Aldo Colonetti, filosofo e storico del design. Nel novantesimo anniversario de La Cucina Italiana, la prestigiosa rivista nata nel 1929, e a pochi mesi dal bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, che si festeggerà il prossimo 4 agosto del 2020, nel corso

dell'incontro si è parlato di cucina domestica come spazio di libertà e creatività concreta.

**La scuola** di cucina di Casa Artu-

si intanto sta per proporre un corso sull'arte della sfoglia dedicato ai bambini dagli 8 ai 13 anni, organizzato in collaborazione con l'associazione delle Mariette. Il corso si terrà il prossimo 4 novembre dalle 17 alle 19.30 (per informazioni [www-casartusi.it](http://www-casartusi.it)).

**Matteo Bondi**

## PROSSIMA INIZIATIVA

**Lunedì 4 novembre corso sulla sfoglia dedicato a bambini dagli 8 ai 13 anni**



Maria Vittoria Dalla Cia (La Cucina Italiana) e Laila Tentoni (Casa Artusi) in laguna

**FORLÌTODAY**

## La cultura gastronomica di Casa Artusi protagonista del Festival veneziano NutriMenti

Nel novantesimo anniversario de La Cucina Italiana, la prestigiosa rivista nata nel 1929, e a pochi mesi dal bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, nel corso dell'incontro si è parlato di cucina domestica come spazio di libertà e creatività concreta

**Redazione**

29 ottobre 2019 11:48



C'era anche Casa Artusi tra i protagonisti di NutriMenti, il Festival della cultura gastronomica curato dall'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli che si è svolto a Venezia dal 24 al 27 ottobre. All'interno di un ricco programma di incontri, degustazioni e dibattiti animati da personalità del mondo del vino, della critica gastronomica e della cultura, domenica scorsa si è svolto anche l'incontro "...e l'arte di mangiar bene. La cucina di casa ovvero la rivoluzione possibile del cibo quotidiano" con Alberto Capatti, Storico della cucina e della gastronomia e Presidente Comitato Scientifico Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, Maria Vittoria Dalla Cia, Capo redattore de "La Cucina Italiana"; Laila Tentoni, presidente Casa Artusi; Massimiliano Borgia, Direttore Festival del Giornalismo Alimentare di Torino e Aldo Colonetti, filosofo e storico del design. Nel novantesimo anniversario de La Cucina Italiana, la prestigiosa rivista nata nel 1929, e a pochi mesi dal bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, nel corso dell'incontro si è parlato di cucina domestica come spazio di libertà e creatività concreta.

PUBBLICITÀ

# Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

## NON SOLO VINO

CULTURA GASTRONOMICA

### Per salvare la cucina domestica italiana si deve guardare al futuro, oltre la tradizione

La riflessione di storici della gastronomia e filosofi dal festival NutriMenti dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli

VENEZIA, 29 OTTOBRE 2019, ORE 14:00



1/3

**Per lavoro o per piacere, in Italia si mangia sempre più spesso fuori casa. Di conseguenza, i fornelli domestici sono sempre più spenti, e la cucina delle mamme e delle nonne, storico bacino da cui hanno pescato a piene mani anche gli chef della grande cucina contemporanea, rischia, pian piano, di diventare un ricordo. Per salvarla, però, la ricetta, è il caso di dirlo, è guardare avanti, innovare la tradizione e renderla attuale. È la riflessione del convegno “... E l'arte di mangiar bene”, andato in scena, nei giorni scorsi, a Venezia, nel festival NutriMenti, curato dall'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli.**

**Nel ruolo di provocatore, Alberto Capatti, tra i principali storici della gastronomia italiana e docente della Scuola Veronelli, che si è lanciato in una “orazione funebre della cucina, con le parole di Bossuet a proposito di Henriette d'Angleterre: “Madame se meurt, Madame est morte”. (La signora sta morendo, la signora è morta): la cucina domestica sta morendo - ha detto Capatti - la cucina è morta! Se vogliamo prolungarne la vita di qualche decennio, immaginiamo non un ritorno all'indietro, con la parola tradizione stampata e ristampata, con la tradizione delle nonne e delle mamme, ma un futuro, con una cucina globale dalle mille diramazioni, con prodotti cucinati non si sa dove per non si sa chi, cioè per tutti. Fuori le nonne dalla cucina, entrino i giovani con le loro nuove ricette di uova al tegamino!”.**

Una sorta di "manifesto futurista" della nuova cucina di casa, che però resta fortemente ancorata a quello che è stato, come ricordato da **Laila Tentoni, presidente di Casa Artusi**. Secondo la quale, "la cucina di casa ha la ricetta "dell'immortalità". E per salvare e rinnovare le tradizioni, si deve partire dagli aspetti positivi: **il buon gusto e l'amore per il cibo è nel dna degli italiani, nella loro testa ci sono ancora le ricette di casa**. E anche la coscienza dei giovani, sensibili ai problemi del pianeta, passa da una cucina autoprodotta e senza sprechi, fatta in casa. Esiste già un ritorno al piacere di stare in casa, tra uomini e donne. Infine, il 97% degli italiani sono consapevoli che il cibo è legato alla salute, che significa attenzione alle materie prime prima di tutto ovvero fare la spesa da soli e cucinare tra le mura domestiche".

**Certo, in tempi in cui i fornelli sono più accesi in tv che in casa, c'è chi si chiede se ha senso, ancora, parlare di cucina di casa. Come Maria Vittoria Dalla Cia, storica firma de "La Cucina Italia":** "pensando all'invasione "gastrologica", come la chiamava Piero Camporesi negli anni Ottanta, al cibo che è mostrato ovunque, dobbiamo pensare che è un mondo che incrocia la cucina di casa, ma non la rovina. Una nostra lettrice ci ha scritto, l'altro giorno, che era all'ascolto della Quarta sinfonia di Brahms e ha dovuto spegnere la radio perchè stava accudendo l'arrosto di coniglio. Cosa significa questo? Che la cucina che si prepara a casa esprime cura e concentrazione, e non sa coesistere con la cura e il rapimento per altre cose. È un atto creativo che basta a sè solo. **In cucina non è permessa la distrazione, è un posto dove si può ancora fare esperienza, che diventa un piccolo paradigma dell'educazione in generale e dell'attenzione rivolta a noi stessi. Questa nostra pratica "calda" si riverbera poi in un contesto microsociale che è quello della famiglia, degli amici, a cui offriamo quel che abbiamo cucinato**. E questo lo possono sperimentare tutti, a partire dai giovani, che per la nostra rivista sono un importante pubblico di riferimento. Dobbiamo avere fiducia nel futuro, promuovere una cucina più leggera, semplice e forse anche più facile per riuscire ad avvicinare soprattutto giovani". **In ogni caso, bellezza e convivialità sono e resteranno elementi fondamentali a tavola, perchè, come sottolineato dal filosofo, storico e teorico dell'arte, Aldo Colonetti, "mangiare e bere sono atti collettivi, devono esistere le condizioni per consumare quell'atto: luogo e strumenti che non sono accessori banali ma costituenti**. Il design ha un ruolo fondamentale: produrre oggetti di utilizzo quotidiano, belli ma che appena entrano in casa tua diventano "tuoi", perchè entrano nelle tue dinamiche quotidiane di utilizzo. Un bicchiere di vino si beve non da soli davanti allo specchio, ma in un contesto con gli amici, davanti a tavolo apparecchiato, su una bella sedia, con una bella tovaglia. La convivialità è fatta di luoghi e di gesti. E io credo che ci sia una cultura diffusa che domanda la qualità e la bellezza".

---

Contatti: [info@winenews.it](mailto:info@winenews.it)

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)



## **Bambini a lezioni di sfoglia**

**A Casa Artusi corso pratico di cucina per bambini da 8 a 13 anni  
lunedì 4 novembre ore 17/19.30**

Forlimpopoli (30 ottobre 2019) - Ai bambini piace molto mettere le mani in pasta e per Casa Artusi, in collaborazione con l'Associazione delle Mariette, riuscire a trasmettere l'arte della sfoglia, quella che soltanto la generazione delle nostre nonne esercitava quotidianamente per rendere più gustosa la vita familiare, è una scommessa sul futuro. Così fra i diversi corsi proposti, quello riservato agli uomini e donne di domani, è organizzato con particolare attenzione.

Quello del 4 novembre, pensato per i **bambini da 8 a 13 anni**, dedicato per l'appunto alla **pasta fresca fatta a mano**, prevede un'introduzione in cui saranno illustrate le materie prime. Poi ogni bambino lavorerà nella propria postazione individuale con accanto la Marietta!

Al termine del corso ogni bambino porterà a casa quanto preparato per condividere i golosi risultati del corso con in famiglia.

**Prenotazioni e informazioni:**

tel 0543 743138 [info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it)

[www.casartusi.it](http://www.casartusi.it) Casa Artusi

*Forlimpopoli, ottobre 2019*

*Ufficio Stampa Casa Artusi  
Agenzia PrimaPagina Cesena  
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)  
tel. 3471567681*



## L'arte della sfoglia fatta a mano Corso dedicato ai bambini

### FORLIMPOPOLI

Casa Artusi, in collaborazione con l'Associazione delle Mariette, prova a trasmettere l'arte della sfoglia anche alle nuove generazioni. Lo fa attraverso un corso dedicato ai giovanissimi che si svolgerà lunedì, pensato per i bambini da 8 a 13 anni, dedicato per l'appunto alla pasta fresca fatta a mano, che prevede un'introduzione in cui saranno illu-

strate le materie prime. Poi ogni bambino lavorerà nella propria postazione individuale con accanto la Marietta. Al termine del corso ogni bambino porterà a casa quanto preparato per condividere i golosi risultati del corso con la famiglia. Per prenotazioni e informazioni è possibile contattare il numero telefonico 0543.743138, scrivere una mail a [info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it) o visitare il sito [www.casartusi.it](http://www.casartusi.it).



## Forlimpopoli, il 4 novembre 'Bambini a lezioni di sfoglia'

Da **Redazione** - 2 Novembre 2019

*A Casa Artusi corso pratico di cucina per bambini da 8 a 13 anni*

FORLIMPOPOLI (FC) – Ai bambini piace molto mettere le mani in pasta e per Casa Artusi, in collaborazione con l'Associazione delle Mariette, riuscire a trasmettere l'arte della sfoglia, quella che soltanto la generazione delle nostre nonne esercitava quotidianamente per rendere più gustosa la vita familiare, è una scommessa sul futuro. Così fra i diversi corsi proposti, quello riservato agli uomini e donne di domani, è organizzato con particolare attenzione.

Quello **di lunedì, 4 novembre** (ore 17/19.30) pensato per i bambini da 8 a 13 anni, dedicato per l'appunto alla pasta fresca fatta a mano, prevede un'introduzione in cui saranno illustrate le materie prime. Poi ogni bambino lavorerà nella propria postazione individuale con accanto la Marietta!



Al termine del corso ogni bambino porterà a casa quanto preparato per condividere i golosi risultati del corso con in famiglia.

Prenotazioni e informazioni:

tel 0543 743138 [info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it)

[www.casartusi.it](http://www.casartusi.it) Casa Artusi





## Bambini a lezioni di sfoglia a Casa Artusi

Da Staff 4live - 2 novembre 2019



Ai bambini piace molto mettere le mani in pasta e per **Casa Artusi**, in collaborazione con l'Associazione delle Mariette, riuscire a trasmettere l'arte della sfoglia, quella che soltanto la generazione delle nostre nonne esercitava quotidianamente per rendere più gustosa la vita familiare, è una scommessa sul futuro. Così fra i diversi corsi proposti, quello riservato agli uomini e donne di domani, è organizzato con particolare attenzione.

Quello di **lunedì 4 novembre**, pensato per i bambini da 8 a 13 anni, dedicato per l'appunto alla pasta fresca fatta a mano, prevede un'introduzione in cui saranno illustrate le materie prime. Poi ogni bambino lavorerà nella propria postazione individuale con accanto la Marietta! Al termine del corso ogni bambino porterà a casa quanto preparato per condividere i golosi risultati del corso con in famiglia.

<https://www.emiliaromagnavini.it/it/guida>

# EMILIA ROMAGNA **Vini**



## BAMBINI A LEZIONI DI SFUGLIA

NOTIZIE ([HTTPS://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/BLOG/ITEMS?CATEGORY=1](https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=1)) /  
31 OCTOBER 2019 ([HTTPS://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/BLOG/ITEMS?DATE=2019-10](https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?date=2019-10))

Ai bambini piace molto mettere le mani in pasta e per Casa Artusi, in collaborazione con l'Associazione delle Mariette, riuscire a trasmettere l'arte della sfoglia, quella che soltanto la generazione delle nostre nonne esercitava quotidianamente per rendere più gustosa la vita familiare, è una scommessa sul futuro. Così fra i diversi corsi proposti, quello riservato agli uomini e donne di domani, è organizzato con particolare attenzione.

Quello del 4 novembre, pensato per i bambini da 8 a 13 anni, dedicato per l'appunto alla pasta fresca fatta a mano, prevede un'introduzione in cui saranno illustrate le materie prime. Poi ogni bambino lavorerà nella propria postazione individuale con accanto la Marietta!

Al termine del corso ogni bambino porterà a casa quanto preparato per condividere i golosi risultati del corso con in famiglia.

### **Prenotazioni e informazioni:**

tel 0543 743138 [info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it)

[www.casartusi.it](http://www.casartusi.it) (<http://www.casartusi.it>) Casa Artusi

# SESTOPOTERE.COM

*on line dal 1999*

EMILIA-ROMAGNA ▾ NORD ITALIA CENTRO ITALIA POLITICA E CITTÀ SOCIETÀ, CULTURA, SPORT

ECONOMIA E WEB



Forlì - Cesena

## A Casa Artusi corso pratico di cucina per bambini

📅 30 Ottobre 2019 👤 mcolonna 💬 0 Commenti

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 30 ottobre 2019 – Ai bambini piace molto mettere le mani in pasta e per Casa Artusi, in collaborazione con l'Associazione delle Mariette, riuscire a trasmettere l'arte della sfoglia, quella che soltanto la generazione delle nostre nonne esercitava quotidianamente per rendere più gustosa la vita familiare, è una scommessa sul futuro. Così fra i diversi corsi proposti, quello riservato agli uomini e donne di domani, è organizzato con particolare attenzione.



Quello del 4 novembre, pensato per i bambini da 8 a 13 anni, dedicato per l'appunto alla pasta fresca fatta a mano, prevede un'introduzione in cui saranno illustrate le materie prime.

Poi ogni bambino lavorerà nella propria postazione individuale con accanto la più esperta Marietta!

Al termine del corso ogni bambino porterà a casa quanto preparato per condividere i golosi risultati del corso con i parenti in famiglia.

Info: [www.casartusi.it](http://www.casartusi.it)



## A Casa Artusi corso pratico di cucina per bambini

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 30 ottobre 2019 – Ai bambini piace molto mettere le mani in pasta e per Casa Artusi, in collaborazione con l'Associazione delle Mariette, riuscire a trasmettere l'arte della sfoglia, quella che soltanto la generazione delle nostre nonne esercitava quotidianamente per rendere più gustosa la vita familiare, è una scommessa sul futuro. Così fra i diversi corsi proposti, quello riservato agli uomini e donne di domani, è organizzato con particolare attenzione. Quello del 4 novembre, pensato per i bambini da 8 a 13 anni, dedicato per l'appunto alla pasta fresca fatta a mano, prevede un'introduzione in cui saranno illustrate le materie prime.

Poi ogni bambino lavorerà nella propria postazione individuale con accanto la più esperta Marietta!

Al termine del corso ogni bambino porterà a casa quanto preparato per condividere i golosi risultati del corso con i parenti in famiglia.



## **Settimana della cucina italiana nel mondo: Artusi protagonista della missione in Germania promossa dalla Regione Emilia-Romagna**

*Forlimpopoli (15 novembre 2019)* - **Casa Artusi al fianco della Regione Emilia-Romagna**. Insieme in **Germania** in occasione della **IV Settimana della cucina italiana nel mondo** per promuovere l'agroalimentare emiliano-romagnolo, settore che dà lavoro, produce reddito e rappresenta un'eccellenza nel mondo. Tre le città al centro della missione: **Berlino, Monaco e Francoforte**.

Nell'Ambasciata di **Berlino** un'intera giornata è stata dedicata alle eccellenze regionali, alle azioni contro *l'italian sounding* e alla dieta mediterranea. Un evento nel quale sono intervenuti anche Francesco Capozzi (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari UNIBO e componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi) e Luigi Angelini (Responsabile delle relazioni istituzionali, Technogym - Wellness Foundation). Nel corso della cerimonia di inaugurazione, ricordando Federico Fellini nel nome del grande cinema italiano, e la cultura gastronomica italiana, in nome di Pellegrino Artusi, la Presidente di Casa Artusi, Laila Tentoni ha concluso la lunga giornata con un intervento sulla cucina domestica.

In prossimità delle celebrazioni del 2020 in occasione del bicentenario della nascita, il Presidente Stefano Bonaccini e l'Assessore Simona Caselli hanno inaugurato la mostra dedicata a Pellegrino Artusi e all'unità della cucina italiana, allestita negli spazi dell'ambasciata a Berlino.

Sempre a Berlino ci sono state altre attività dell'Assessorato all'Agricoltura negli spazi del [Markthalle Neun](#), luogo prediletto dai millennials dedicato all'innovazione gastronomica. Lì sono stati ospitati show cooking e dimostrazioni di pasta tirata al mattarello, secondo un ideale percorso lungo la via Emilia, in collaborazione con l'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli.

A **Monaco**, invece, Casa Artusi ha collaborato a una masterclass rivolta a chef tedeschi e alla supervisione dell'evento programmato nella sede del Consolato italiano.

Ultima tappa, infine a **Francoforte** con show cooking e workshop, rivolti sia a operatori del settore, sia a food lovers. In tale sede Casa Artusi è stata al centro di un contest imperniato proprio sulle ricette de "*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*": due squadre di concorrenti, capeggiate entrambe da un maestro di cucina di Casa Artusi e da uno chef tedesco, hanno preparato una ricetta tratta dal libro del grande Pellegrino, utilizzando alcuni ingredienti di alta qualità forniti dai consorzi di tutela DOP/IGP della Regione Emilia-Romagna. I partecipanti sono stati chiamati a dare prova delle loro capacità e delle competenze richieste per essere ambasciatori della cucina emiliano-romagnola.

Questa è la quarta edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo. Dopo New York, Cina e Canada, quest'anno la scelta è caduta sulla Germania, perché, come ha ricordato l'Assessore Simona Caselli, è oggi il principale mercato di destinazione dell'agroalimentare emiliano-romagnolo, un Paese che apprezza le eccellenze della food valley con importanti opportunità di crescita. E' il principale acquirente estero dei prodotti emiliano – romagnoli, con una quota di oltre il 18%, per un valore complessivo di quasi 1,2 miliardi di euro. L'obiettivo della missione regionale è di consolidare questa supremazia e propiziarne la crescita, nel nome della qualità e della lotta alle imitazioni, e per raggiungerlo la Regione ha puntato sul gioco di squadra, schierando i 'campioni' della Food Valley: oltre a Casa Artusi le Università di Bologna, Parma e Piacenza, il Cnr e la Fao, l'Ispettorato tutela della qualità e repressione frodi del ministero delle Politiche agricole, le Confederazioni agricole, Alleanza delle Cooperative.

E ancora: Barilla, Technogym, Enoteca regionale Emili-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna, i Centri agroalimentari di Parma e Bologna, il Mercato ortofrutticolo di Cesena, Assica. Tra i Consorzi di prodotti a indicazione geografica: Aceto Balsamico di Modena Igp, Aceto Balsamico tradizionale di Modena Dop, Mortadella Bologna Igp, Parmigiano Reggiano Dop, Riso del Delta del Po Igp, Prosciutto di Parma Dop, Salumi Piacentini.

*Forlimpopoli, 15 novembre 2019*

*Ufficio Stampa Casa Artusi  
Agenzia PrimaPagina Cesena  
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)  
tel. 3471567681*



## Artusi protagonista con E-R in Germania



(ANSA) - BOLOGNA, 15 NOV - Casa Artusi al fianco della Regione Emilia-Romagna, in Germania, in occasione della quarta Settimana della cucina italiana nel mondo per promuovere l'agroalimentare, settore che dà lavoro, produce reddito e rappresenta un'eccellenza nel mondo. Tre le città al centro della missione: Berlino, Monaco e Francoforte.

Nell'ambasciata di Berlino una giornata è stata dedicata alle eccellenze regionali, alle azioni contro l'italiano sounding e alla dieta mediterranea; in prossimità delle celebrazioni 2020 in occasione del bicentenario della nascita, il presidente Stefano Bonaccini e l'assessore Simona Caselli hanno inaugurato la mostra dedicata a Pellegrino Artusi e all'unità della cucina italiana. A Monaco Casa Artusi ha collaborato ad una masterclass rivolta a chef tedeschi e alla supervisione dell'evento programmato nella sede del Consolato italiano. A Francoforte, infine, show cooking e workshop, rivolti a operatori del settore e 'food lovers'.

"La Germania - ricorda Caselli - è oggi il principale mercato di destinazione dell'agroalimentare emiliano-romagnolo, un Paese che apprezza le eccellenze della food valley con importanti opportunità di crescita. E' il principale acquirente estero dei prodotti emiliano-romagnoli, con una quota di oltre il 18%, per un valore complessivo di quasi 1,2 miliardi di euro". (ANSA).



# FORLÌTODAY

## Artusi protagonista in Germania nella "Settimana della cucina italiana nel mondo"

In prossimità delle celebrazioni del 2020 in occasione del bicentenario della nascita, il presidente Stefano Bonaccini e l'assessore Simona Caselli hanno inaugurato la mostra dedicata a Pellegrino Artusi

**Redazione**

15 novembre 2019 11:02



**C**asa Artusi al fianco della Regione Emilia-Romagna. Insieme in Germania in occasione della quarta Settimana della cucina italiana nel mondo per promuovere l'agroalimentare emiliano-romagnolo, settore che dà lavoro, produce reddito e rappresenta un'eccellenza nel mondo. Tre le città al centro della missione: Berlino, Monaco e Francoforte. Nell'Ambasciata di Berlino un'intera giornata è stata dedicata alle eccellenze regionali, alle azioni contro l'italian sounding e alla dieta mediterranea. Un evento nel quale sono intervenuti anche Francesco Capozzi (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Unibo e componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi) e Luigi Angelini (responsabile delle relazioni istituzionali, Technogym - Wellness Foundation). Nel corso della cerimonia di inaugurazione, ricordando Federico Fellini nel nome del grande cinema italiano, e la cultura gastronomica italiana, in nome di Pellegrino Artusi, la Presidente di Casa Artusi, Laila Tentoni ha concluso la lunga giornata con un intervento sulla cucina domestica.

In prossimità delle celebrazioni del 2020 in occasione del bicentenario della nascita, il presidente Stefano Bonaccini e l'assessore Simona Caselli hanno inaugurato la mostra dedicata a Pellegrino Artusi e all'unità della cucina italiana, allestita negli spazi dell'ambasciata a Berlino. Sempre a Berlino ci sono state altre attività dell'Assessorato all'Agricoltura negli spazi del Markthalle Neun, luogo prediletto dai millennials dedicato all'innovazione gastronomica. Lì sono stati ospitati show cooking e dimostrazioni di pasta tirata al mattarello, secondo un ideale percorso lungo la via Emilia, in collaborazione con l'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli. A Monaco, invece, Casa Artusi ha collaborato a una masterclass rivolta a chef tedeschi e alla supervisione dell'evento programmato nella sede del Consolato italiano.

Ultima tappa, infine a Francoforte con show cooking e workshop, rivolti sia a operatori del settore, sia a food lovers. In tale sede Casa Artusi è stata al centro di un contest imperniato proprio sulle ricette de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene": due squadre di concorrenti, capeggiate entrambe da un maestro di cucina di Casa Artusi e da uno chef tedesco, hanno preparato una ricetta tratta dal libro del grande Pellegrino, utilizzando alcuni ingredienti di alta qualità forniti dai consorzi di tutela DOP/IGP della Regione Emilia-Romagna. I partecipanti sono stati chiamati a dare prova delle loro capacità e delle competenze richieste per essere ambasciatori della cucina emiliano-romagnola.

Questa è la quarta edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo. Dopo New York, Cina e Canada, quest'anno la scelta è caduta sulla Germania, perché, come ha ricordato l'Assessore Simona Caselli, è oggi il principale mercato di destinazione dell'agroalimentare emiliano-romagnolo, un Paese che apprezza le eccellenze della food valley con importanti opportunità di crescita. È il principale acquirente estero dei prodotti emiliano-romagnoli, con una quota di oltre il 18%, per un valore complessivo di quasi 1,2 miliardi di euro. L'obiettivo della missione regionale è di consolidare questa supremazia e propiziare la crescita, nel nome della qualità e della lotta alle imitazioni, e per raggiungerlo la Regione ha puntato sul gioco di squadra, schierando i 'campioni' della Food Valley: oltre a Casa Artusi le Università di Bologna, Parma e Piacenza, il Cnr e la Fao, l'Ispettorato tutela della qualità e repressione frodi del ministero delle Politiche agricole, le Confederazioni agricole, Alleanza delle Cooperative. E ancora Barilla, Technogym, Enoteca regionale Emilia-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna, i Centri agroalimentari di Parma e Bologna, il Mercato ortofrutticolo di Cesena, Assica. Tra i Consorzi di prodotti a indicazione geografica: Aceto Balsamico di Modena Igp, Aceto Balsamico tradizionale di Modena Dop, Mortadella Bologna Igp, Parmigiano Reggiano Dop, Riso del Delta del Po Igp, Prosciutto di Parma Dop, Salumi Piacentini.

In Evidenza



ULTIME NOTIZIE

I COMITES: NISSOLI (FI) INTERROGA DI MAIO

18/11/2019 - 11:48 : IV SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA A BRISBANE: LE INIZIATIVE ORGANIZ

DATA : 18/11/2019 - 12:10

[Home](#) [Italiani nel Mondo](#) [Esteri](#) [Italia](#) [Cultura](#) [Economia italiana nel mondo](#) [Regioni](#) [Migrazioni](#) [Vaticano](#) [Chi Siamo](#) [Archivio](#)

Cerca negli articoli

Sei in: [Home](#) / [Italiani nel Mondo](#) / [Associazioni](#)

## BIMBI CON LE MANI IN PASTA: APPUNTAMENTO PER I PIÙ PICCOLI A GINEVRA

16/11/2019 - 14:12


[Email](#) [Stampa](#) [PDF](#)

**GINEVRA\aise\** - Tutti con le mani in pasta".

Nell'ambito della Settimana della cucina italiana nel mondo, la Camera di commercio italiana per la Svizzera ha organizzato a Ginevra un atelier per imparare a fare la pasta, dedicato ai bambini.

Con il supporto di un maestro pastaio, infatti, i piccoli partecipanti apprenderanno i trucchi per realizzare un buon piatto di pasta.

L'appuntamento è per il 24 novembre alle 11 presso il ristorante La Fumisterie- Chez Ernest (rue de Noirettes 21, Carouge, Genève). Dopo aver realizzato la pasta con le proprie mani i bambini potranno degustare il loro operato. Il costo dell'atelier è di 10 CHF ed è dedicato ai bambini dai 7 ai 12 anni.

Per partecipare ci si iscrive inviando una email a [infogva@ccis.ch](mailto:infogva@ccis.ch).

L'evento dedicato ai bambini è solo una delle attività organizzate dalla Camera di commercio con il sostegno dell'ENIT e del Consolato Generale d'Italia a Ginevra, dedicate alla Settimana della cucina italiana nel mondo. L'intera giornata del 24 novembre sarà dedicata all'eccellenza enogastronomica italiana e vedrà l'esclusiva partecipazione di **Casa Artusi**.  
(aise)

Iscriviti per ricevere notizie aggiornate.

Nome e Cognome

Organizzazione

## **Settimana della cucina italiana nel mondo: Artusi protagonista della missione in Germania promossa dalla Regione Emilia-Romagna**

Venerdì 15 Novembre 2019

Casa Artusi al fianco della Regione Emilia-Romagna. Insieme in Germania in occasione **della IV Settimana della cucina italiana nel mondo** per promuovere l'agroalimentare emiliano-romagnolo, settore che dà lavoro, produce reddito e rappresenta un'eccellenza nel mondo. **Tre le città** al centro della missione: Berlino, Monaco e Francoforte.

Nell'Ambasciata di Berlino un'intera giornata è stata dedicata alle eccellenze regionali, alle azioni contro l'italian sounding e alla dieta mediterranea. Un evento nel quale sono intervenuti anche Francesco Capozzi (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari UNIBO e componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi) e Luigi Angelini (Responsabile delle relazioni istituzionali, Technogym - Wellness Foundation). Nel corso della cerimonia di inaugurazione, ricordando Federico Fellini nel nome del grande cinema italiano, e la cultura gastronomica italiana, in nome di Pellegrino Artusi, **la Presidente di Casa Artusi, Laila Tentoni** ha concluso la lunga giornata con un intervento sulla cucina domestica.

In prossimità delle celebrazioni **del 2020 in occasione del bicentenario della nascita**, il Presidente Stefano Bonaccini e l'Assessore Simona Caselli hanno inaugurato la mostra dedicata a Pellegrino Artusi e all'unità della cucina italiana, allestita negli spazi dell'ambasciata a Berlino.

**Sempre a Berlino** ci sono state altre attività dell'Assessorato all'Agricoltura negli spazi del Markthalle Neun, luogo prediletto dai millennials dedicato all'innovazione gastronomica. Lì sono stati ospitati show cooking e dimostrazioni di pasta tirata al mattarello, secondo un ideale percorso lungo la via Emilia, in collaborazione con l'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli.

**A Monaco**, invece, Casa Artusi ha collaborato a una masterclass rivolta a chef tedeschi e alla supervisione dell'evento programmato nella sede del Consolato italiano.

**Ultima tappa, infine a Francoforte** con show cooking e workshop, rivolti sia a operatori del settore, sia a food lovers. In tale sede Casa Artusi è stata al centro di un contest imperniato proprio sulle ricette de "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene": due squadre di concorrenti, capeggiate entrambe da un maestro di cucina di Casa Artusi e da uno chef tedesco, hanno preparato una ricetta tratta dal libro del grande Pellegrino, utilizzando alcuni ingredienti di alta qualità forniti dai consorzi di tutela DOP/IGP della Regione Emilia-Romagna. I partecipanti sono stati chiamati a dare prova delle loro capacità e delle competenze richieste per essere ambasciatori della cucina emiliano-romagnola.

# Casa Artusi protagonista in Germania nella "Settimana della cucina italiana nel mondo"

Da Staff 4live - 16 novembre 2019



**Casa Artusi** al fianco della Regione Emilia-Romagna. Insieme in Germania in occasione della IV Settimana della cucina italiana nel mondo per promuovere l'agroalimentare emiliano-romagnolo, settore che dà lavoro, produce reddito e rappresenta un'eccellenza nel mondo. Tre le città al centro della missione: Berlino, Monaco e Francoforte.

Nell'Ambasciata di Berlino un'intera giornata è stata dedicata alle eccellenze regionali, alle azioni contro l'italian sounding e alla dieta mediterranea.

Un evento nel quale sono intervenuti anche Francesco Capozzi dipartimento di scienze e tecnologie Agro-Alimentari Unibo e componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi e Luigi Angelini responsabile delle relazioni istituzionali, Technogym – Wellness Foundation. Nel corso della cerimonia di inaugurazione, ricordando Federico Fellini nel nome del grande cinema italiano, e la cultura gastronomica italiana, in nome di Pellegrino Artusi, la Presidente di Casa Artusi, Laila Tentoni ha concluso la lunga giornata con un intervento sulla cucina domestica.

In prossimità delle celebrazioni del 2020 in occasione del bicentenario della nascita, il presidente Stefano Bonaccini e l'assessore Simona Caselli hanno inaugurato la mostra dedicata a Pellegrino Artusi e all'unità della cucina italiana, allestita negli spazi dell'ambasciata a Berlino. Sempre a Berlino ci sono state altre attività dell'Assessorato all'Agricoltura negli spazi del Markthalle Neun, luogo prediletto dai millennials dedicato all'innovazione gastronomica. Lì

sono stati ospitati show cooking e dimostrazioni di pasta tirata al mattarello, secondo un ideale percorso lungo la via Emilia, in collaborazione con l'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli.

A Monaco, invece, Casa Artusi ha collaborato a una masterclass rivolta a chef tedeschi e alla supervisione dell'evento programmato nella sede del Consolato italiano. Ultima tappa, infine a Francoforte con show cooking e workshop, rivolti sia a operatori del settore, sia a food lovers. In tale sede Casa Artusi è stata al centro di un contest imperniato proprio sulle ricette de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene": due squadre di concorrenti, capeggiate entrambe da un maestro di cucina di Casa Artusi e da uno chef tedesco, hanno preparato una ricetta tratta dal libro del grande Pellegrino, utilizzando alcuni ingredienti di alta qualità forniti dai consorzi di tutela DOP/IGP della Regione Emilia-Romagna. I partecipanti sono stati chiamati a dare prova delle loro capacità e delle competenze richieste per essere ambasciatori della cucina emiliano-romagnola.

#### 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.

Agenzia Giornalistica  
direttore **Paolo Pagliaro**[CHI SIAMO](#) [COSA FACCIAMO](#) [CONTATTI](#)SEGUICI SU  [IL PUNTO DI PAOLO PAGLIARO](#) [NEWS](#) [ITALIANI NEL MONDO](#) [BIG ITALY FOCUS](#) [CARTOLINE DALL'ALTRA ITALIA](#) [CARTOLINE IN ITALIANO](#) [PROTAGONISTI](#) [OPINIONI](#) [NUMERI](#) [SPECIALI](#)

News per abbonati

12:50 FEMMINISMO, LIBRO SU GRUPPO NEMESIACHE DI NAPOLI

12:47 RAI, RICCIARDI (M5S), NECESSARIO CHIARIRE SVILUPPO CANALE INGLESE

12:46 RAI, MANTOVA

## Settimana della cucina, rivive il rito della pasta fatta a mano

### **BigItaly focus**

*BigItalyFocus è un servizio di news quotidiane che offre informazioni e approfondimenti sul meglio della presenza italiana nel mondo. Dal lunedì al venerdì, offre un panorama di informazione completo che spazia dalle attività di cooperazione al made in Italy*



(18 novembre 2019) Il Giappone va alla scoperta della pasta fresca fatta a mano, mito e rito dell'Emilia-Romagna. La chef Carla Briadori farà tappa a Tokyo in occasione della Settimana della cucina italiana nel mondo e nell'occasione mostrerà come realizzare vari formati di pasta fresca fatta a mano tipici dell'Emilia-Romagna: tagliatelle, tagliolini, garganelli e pappardelle. Durante la dimostrazione la chef spiegherà al pubblico come i vari formati vengono utilizzati nelle ricette tipiche, raccontando aneddoti sulla pasta e dando consigli di degustazione. L'appuntamento – in italiano con traduzione consecutiva in giapponese – è in programma all'Istituto Italiano di Cultura di Tokyo mercoledì 20 novembre. Briadori è responsabile della Scuola di cucina di Casa Artusi, dove organizza corsi rivolti ad appassionati, turisti e professionisti. Valorizza la cucina casalinga, promuovendo il territorio emiliano-romagnolo e i suoi prodotti.

(© 9Colonne - citare la fonte)

# INFORM

direttore responsabile Goffredo Morgia

Registr. Trib. Roma n.338/2007 del 19-07-2007

INFORMAZIONI DEL GIORNO – NEWS PER GLI ITALIANI ALL'ESTERO

## A Berlino la Dieta Mediterranea tra educazione e convivialità

giovedì, 21 Novembre, 2019 in [NOTIZIE INFORM](#)

SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA

BERLINO – In occasione della IV Settimana della Cucina Italiana nel mondo, due eventi inaugurali, l'11 e il 12 novembre, incentrati sul tema "Educazione Alimentare: Cultura del gusto", sono stati organizzati dall'Ambasciata d'Italia a Berlino in collaborazione con Casa Artusi e Regione Emilia-Romagna.

L'11 novembre 2019 nel Salone delle Feste dell'Ambasciata si è tenuto "A Taste of Italy – Emilia Romagna's Food Valley meets Berlin", una serie di workshop, conferenze e degustazioni aventi come tema principale la necessità di promuovere la dieta mediterranea come modello di corretta nutrizione, ma anche di difendere l'autenticità dei prodotti italiani, contrastando il fenomeno dell'*Italian sounding*.

La dieta mediterranea, patrimonio dell'Unesco dal 2010, è, nelle parole dell'Ambasciatore d'Italia in Germania Luigi Mattiolo, "esempio emblematico di dieta sostenibile, sia per la persona, che per il pianeta [...], molto di più di un elenco di ingredienti da ingerire, essa è innanzitutto un *convivium*, un modo di stare insieme."

All'evento ha partecipato il Presidente di Federalimentare, Ivano Vacondio, che ha espresso forte critica relativamente alla recente proposta dell'introduzione del c.d. Nutri-Score, ossia l'apposizione, a livello europeo, di un colore verde, giallo, o rosso sulla confezione dei prodotti alimentari, per indicarne la minore o maggiore salubrità. Il presidente Vacondio ha infatti sottolineato che "Non ha senso discriminare individualmente i cibi affibbiando loro un colore del semaforo sull'etichetta. Gli alimenti vanno considerati sani se fanno parte, o meno, di una dieta equilibrata e se sono assunti nella giusta misura".

In chiusura dell'evento è stata aperta l'esposizione sullo scrittore e gastronomo Pellegrino Artusi, grande "narratore" della cucina italiana, in vista delle celebrazioni del suo bicentenario nel 2020.

La due giorni si è poi conclusa con una serie di *Masterclass* di cucina, condotte da Casa Artusi il 12 novembre al mercato coperto *Markthalleneun*.

Entrambe le iniziative hanno potuto contare sulla partecipazione del Presidente della Regione Emilia-Romagna, Stefano Bonaccini, e dell'Assessore all'Agricoltura Caccia e Pesca della Regione, Stefania Caselli. (Inform)

## Settimana cucina italiana: a Berlino la Dieta Mediterranea tra educazione e convivialità

Data: 20/11/2019

In occasione della IV Settimana della Cucina Italiana nel mondo, l'Ambasciata d'Italia a Berlino ha organizzato due eventi inaugurati, l'11 e il 12 novembre 2019, incentrati sul tema "Educazione Alimentare: Cultura del gusto", in collaborazione con Casa Artusi e Regione Emilia-Romagna.

L'11 novembre 2019 nel Salone delle Feste dell'Ambasciata si è tenuto "A Taste of Italy – Emilia Romagna's Food Valley meets Berlin", una serie di workshop, conferenze e degustazioni aventi come tema principale la necessità di promuovere la dieta mediterranea come modello di corretta nutrizione, ma anche di difendere l'autenticità dei prodotti italiani, contrastando il fenomeno dell'*Italian sounding*.

La dieta mediterranea, patrimonio dell'Unesco dal 2010, è, nelle parole dell'Ambasciatore d'Italia in Germania Luigi Mattiolo, "esempio emblematico di dieta sostenibile, sia per la persona, che per il pianeta [...], molto di più di un elenco di ingredienti da ingerire, essa è innanzitutto un *convivium*, un modo di stare assieme."

All'evento ha partecipato il Presidente di Federalimentare, Ivano Vacondio, che ha espresso forte critica relativamente alla recente proposta dell'introduzione del c.d. Nutri-Score, ossia l'apposizione, a livello europeo, di un colore verde, giallo, o rosso sulla confezione dei prodotti alimentari, per indicarne la minore o maggiore salubrità. Il presidente Vacondio ha infatti sottolineato che "Non ha senso discriminare individualmente i cibi affibbiando loro un colore del semaforo sull'etichetta. Gli alimenti vanno considerati sani se fanno parte, o meno, di una dieta equilibrata e se sono assunti nella giusta misura".

In chiusura dell'evento è stata aperta l'esposizione sullo scrittore e gastronomo Pellegrino Artusi, grande "narratore" della cucina italiana, in vista delle celebrazioni del suo bicentenario nel 2020.

La due giorni si è poi conclusa con una serie di *Masterclass* di cucina, condotte da Casa Artusi il 12 novembre al mercato coperto *Markthalleneun*.

Entrambe le iniziative hanno potuto vantare la partecipazione del Presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini, e dell'Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione, Stefania Caselli.

Tags: [Cultura](#) [Europa](#) [Settimana della Cucina Italiana 2019](#) [Promozione Integrata](#)





### **Approfondimenti**

Ambasciata d'Italia a Berlino

 **Valuta questo sito**



# ITALIAN TASTE

## SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA

Settimana della cucina italiana nel mondo: ovunque iniziative per omaggiarla

Da Giacomo Tommasini - 20/11/2019

## NEL MONDO

Anche quest'anno sono state numerosissime le iniziative organizzate per celebrare la Settimana della cucina italiana nel mondo, ed una delle ultime sarà il 25 novembre a Parigi, dove sarà l'**Unione Ristoranti Buon Ricordo** a rappresentare ufficialmente, e per il secondo anno consecutivo, la cucina italiana all'Ambasciata d'Italia a **Parigi** in occasione del gran finale dell'iniziativa, ormai tradizionale appuntamento autunnale che propone a livello internazionale sapori, valori e cultura dell'enogastronomia della penisola, valorizzandone i prodotti agroalimentare e la cucina di qualità.



### La Settimana della Cucina Italiana a Parigi



Dodici i ristoranti presenti a Parigi: La Manuelina di Recco, I 5 Campanili di Busto Arsizio, Boccadoro di Noventa Padovana, La Forchetta di Parma, Al Cavallino Bianco di Polesine Parmense, Osteria di Fornio di Fidenza, Osteria in Scandiano di Scandiano, La Fefa di Finale Emilia, Da Delfina di Artimino, Lo Stuzzichino di Massa Lubrense, L'Antico Borgo di Morano Calabro. A coordinarli, la Famiglia Mori del

Mori Venice Bar di Parigi, conosciutissimo ristorante italiano nel cuore della capitale francese.

### Settimana della Cucina Italiana in Germania

**Casa Artusi di Forlimpopoli**, al fianco della **Regione Emilia-Romagna**, sono stati invece insieme in Germania in occasione della IV Settimana della cucina italiana nel mondo

per promuovere l'agroalimentare emiliano-romagnolo, settore che dà lavoro, produce reddito e rappresenta un'eccellenza nel mondo.

Tre le città al centro della missione: Berlino, **Monaco** e Francoforte; nell'Ambasciata di Berlino un'intera giornata è stata dedicata alle eccellenze regionali, alle azioni contro *l'italian sounding* e alla dieta mediterranea.

A Monaco di Baviera Casa Artusi ha collaborato a una masterclass rivolta a chef tedeschi e alla supervisione dell'evento programmato nella sede del Consolato italiano.



Ultima tappa infine a Francoforte con show cooking e workshop, rivolti sia a operatori del settore, sia a food lovers. In tale sede Casa Artusi è stata al centro di un contest imperniato proprio sulle ricette de "*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*": due squadre di concorrenti, capeggiate entrambe da un maestro di cucina

di Casa Artusi e da uno chef tedesco, hanno preparato una ricetta tratta dal libro del grande Pellegrino Artusi, utilizzando alcuni ingredienti di alta qualità forniti dai consorzi di tutela Dop/Igp della Regione Emilia-Romagna.

Advertisement

I partecipanti sono stati chiamati a dare prova delle loro capacità e delle competenze richieste per essere ambasciatori della **cucina emiliano-romagnola**.

## Settimana della Cucina Italiana a Montreal

In occasione della Settimana della Cucina Italiana che si è svolta a Montreal, in **Canada**, nei giorni scorsi, il Consorzio Vini di Romagna e quello del Lambrusco hanno accompagnato una decina di aziende della regione per un educational per professionisti e appassionati,

wine dinner insieme a desk di degustazione specifici per aziende ancora non distribuite in quella regione,

Tra queste sono state protagoniste 3 aziende forlivesi: Celli di Bertinoro, Poderi dal Nespoli di Civitella di Romagna, Fattoria Nicolucci di Predappio.



La recente apertura a un sistema di piccoli importatori diretti accanto al collaudato e più impegnativo filtro del monopolio SAQ, hanno impresso nuovo dinamismo alle esportazioni italiane in Canada e allargato l'interesse di quel mercato verso i vini dell'Emilia-Romagna.



## **Cucina Italiana altrove: Casa Artusi protagonista in Argentina, Brasile e Berlino**

**Assessore Rambelli: "Con gli eventi promossi dalla Consulta degli emiliano-romagnoli nel Mondo si inizia a dare forma al programma per il bicentenario della nascita di Artusi del 2020 che avrà carattere internazionale"**

Forlimpopoli (20 novembre 2019) - Partivano con valige piena di aspettative verso terre lontane dove il senso di appartenenza, sviscerato da traversate oceaniche e lingue ancora sconosciute, si faceva sentire forte e si rifletteva in cose semplici, come la cucina.

Prende le mosse da questa riflessione il progetto "**Cucina Italiana altrove**" 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, che nei giorni scorsi ha visto le ricette artusiane, i prodotti certificati dell'Emilia-Romagna e Artusi protagonisti di laboratori, degustazioni e conferenze in **Argentina, Brasile e Berlino**.

In **Argentina** le iniziative sulla cultura gastronomica della nostra regione si sono svolte nelle città di La Plata, Mar del Plata e Villa Regina (Patagonia) e sono state coordinate da Carlos Malacalza ed Emilio Becchi. Presenti il professor Bruno Marangoni (Università di Bologna, Dipartimento Agricoltura) e Renato Bolsieri, Maestro della Scuola di Cucina di Casa Artusi, che si è avvalso della collaborazione degli chef argentini ospitati la scorsa primavera nella Scuola di cucina Casa Artusi per un periodo di formazione.

Incontri e laboratori di cucina sono andati in scena anche in **Brasile** in collaborazione con il Circolo emiliano-romagnoli di San Paolo dove le attività sono state coordinate da Eduardo Morelli. Qui, ad accompagnare Renato Bolsieri nelle attività di formazione, c'era Giordano Conti, membro del Comitato Scientifico Casa Artusi.

Il progetto si è concluso a **Berlino** dove, presso lo "Zunftwirtschaft", si è tenuto un incontro sul manuale artusiano organizzata in collaborazione con la Consulta "Emilia-Romagna in Berlin" e con l'Associazione Dante Alighieri. Alla serata sono intervenuti anche la senatrice del Parlamento italiano Laura Garavini e il vicepresidente della Consulta "Emiliano Romagnoli nel mondo" Alessandro Cardinali.

Ad introdurre l'incontro era presente l'**Assessore alla Cultura del Comune di Forlimpopoli Paolo Rambelli** che ha commentato così l'iniziativa: "*L'evento promosso dalla consulta Emilia-Romagna in Berlin non è stata solo l'occasione per promuovere ulteriormente l'opera di Artusi e delle eccellenze gastronomiche italiane cui il manuale rinvia, ma anche per cominciare a dare forma con le diverse realtà istituzionali ed associative di Berlino, a partire dall'Ambasciata alle associazioni intervenute, al programma per il bicentenario della nascita di Artusi che ricorrerà nel 2020 e che non potrà che avere un carattere internazionale*".

Nel corso della serata si è svolta anche una dimostrazione sulla preparazione della pasta fresca fatta a mano, mito e rito lungo la via Emilia, affidata all'Associazione delle Mariette, rappresentata da Teresa Margheritini.

*Forlimpopoli, 20 novembre 2019*

Ufficio Stampa Casa Artusi  
Agenzia PrimaPagina Cesena  
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)  
tel. 3471567681



## Casa Artusi e la cucina 'altrove'

Progetto promosso dal Comune di Forlimpopoli nelle terre dell'emigrazione: Argentina, Brasile e Germania

**Partivano** con valige piene di aspettative verso terre lontane dove il senso di appartenenza, sviscerato da traversate oceaniche e lingue ancora sconosciute, si faceva sentire forte e si rifletteva in cose semplici, come la cucina. Prende le mosse da questa riflessione il progetto 'Cucina Italiana altrove' promosso dal Comune di Forlimpopoli e dalla Consulta degli emiliano-romagnoli nel Mondo in collaborazione con Casa Artusi e con il sostegno della Regione, che nei giorni scorsi ha visto le ricette artusiane, i prodotti certificati dell'Emilia-Romagna e Artusi protagonisti di laboratori, degustazioni e conferenze in Argentina, Brasile e Berlino.

**In Argentina** le iniziative sulla cultura gastronomica della nostra regione si sono svolte a La Plata, Mar del Plata e Villa Regina (Patagonia), dove è intervenuto Renato Bolsieri, maestro della Scuola di cucina di Casa Artusi, che si è avvalso della collaborazione degli chef argentini ospitati la scorsa primavera dalla stessa scuola per un periodo di formazione.

**Incontri** e laboratori di cucina sono andati in scena anche in Brasile in collaborazione con il Circolo emiliano-romagnoli di San Paolo. Qui, ad accompagnare Bolsieri nelle attività di formazione, c'era Giordano Conti, membro del Comitato Scientifico Casa Artusi.

**Il progetto** si è concluso a Berlino dove, presso lo 'Zunftwirtschaft', si è tenuto un incontro sul manuale artusiano organizzato con la Consulta 'Emilia-Romagna in Berlin' e l'associazio-

ne Dante Alighieri. Alla serata sono intervenuti la senatrice Laura Garavini e il vicepresidente della Consulta Emiliano-Romagnoli nel mondo Alessandro Cardina-

li. A introdurre l'incontro l'assessore alla cultura del Comune di Forlimpopoli, Paolo Rambelli. «L'evento promosso dalla Consulta Emilia-Romagna in Berlin - commentato l'assessore - non è stata solo l'occasione per promuovere l'opera di Artusi e delle eccellenze gastronomiche italiane cui il manuale rinvia, ma anche per cominciare a dare forma con le diverse realtà istituzionali e associative di Berlino, dall'ambasciata alle associazioni intervenute, al programma per il bicentenario della nascita di Artusi nel 2020 e che non potrà che avere un carattere internazionale». Si è svolta anche una dimostrazione sulla preparazione della pasta fresca fatta a mano, affidata all'associazione delle Mariette, rappresentata da Teresa Margheritini.

**Matteo Bondi**

**Incontri e laboratori in Sudamerica, evento a Berlino sul manuale artusiano**



► 22 novembre 2019 - Edizione Forlì



La comitiva emiliano-romagnola all'incontro nella capitale tedesca

# SESTOPOTERE.COM

on line dal 1999

EMILIA-ROMAGNA ▾ NORD ITALIA CENTRO ITALIA POLITICA E CITTÀ SOCIETÀ, CULTURA, SPORT

ECONOMIA E WEB



Emilia-Romagna Forlì - Cesena

## Casa Artusi protagonista in Argentina, Brasile e Berlino

📅 20 Novembre 2019 👤 mcolonna 💬 0 Commenti

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 20 novembre 2019 – Partivano con valige piena di aspettative verso terre lontane dove il senso di appartenenza, sviscerato da traversate oceaniche e lingue ancora sconosciute, si faceva sentire forte e si rifletteva in cose semplici, come la cucina.

Prende le mosse da questa riflessione il progetto “Cucina Italiana altrove” 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, che nei

Cerca

Q



Politica e città

### Swg: centrodestra oltre il 50%, nuovo tonfo del M5S

📅 15 Novembre 2019 👤 mcolonna 💬 0

(Sesto Potere) – Roma – 15 novembre 2019 – Per la prima volta la somma dei partiti del Centrodestra supera



Sondaggi o, centrodestra al 49%,

### crolla il M5S

📅 13 Novembre 2019 💬 0





casa artusi

giorni scorsi ha visto le ricette artusiane, i prodotti certificati dell'Emilia-Romagna e Artusi protagonisti di laboratori, degustazioni e conferenze in Argentina, Brasile e Berlino (*vedi foto in basso*).

In Argentina le iniziative sulla cultura gastronomica

della nostra regione si sono svolte nelle città di La Plata, Mar del Plata e Villa Regina (Patagonia) e sono state coordinate da Carlos Malacalza ed Emilio Becchi. Presenti il professor Bruno Marangoni (Università di Bologna, Dipartimento Agricoltura) e Renato Bolsieri, Maestro della Scuola di Cucina di Casa Artusi, che si è avvalso della collaborazione degli chef argentini ospitati la scorsa primavera nella Scuola di cucina Casa Artusi per un periodo di formazione.

Incontri e laboratori di cucina sono andati in scena anche in Brasile in collaborazione con il Circolo emiliano-romagnoli di San Paolo dove le attività sono state coordinate da Eduardo Morelli. Qui, ad accompagnare Renato

Bolsieri nelle attività di formazione, c'era Giordano Conti, membro del Comitato Scientifico Casa Artusi.

Il progetto si è concluso a Berlino dove, presso lo "Zunftwirtschaft", si è tenuto un incontro sul manuale artusiano organizzata in collaborazione con la Consulta "Emilia-Romagna in Berlin" e con l'Associazione Dante Alighieri. Alla serata sono intervenuti anche la senatrice del Parlamento italiano Laura Garavini e il vicepresidente della Consulta "Emiliano Romagnoli nel mondo" Alessandro Cardinali.



Ad introdurre l'incontro era presente l'Assessore alla Cultura del Comune di Forlimpopoli Paolo Rambelli che ha commentato così l'iniziativa: "L'evento promosso dalla consulta Emilia-Romagna in Berlin



Poste, vertice con 4000 sindaci Piccoli

Comuni

📅 31 Ottobre 2019 🗨️ 0



Comuni, +16,6% investimenti nel 2019

📅 16 Ottobre 2019 🗨️ 0



Taglio dei parlamenti, risparmi o di

1,35€ a cittadino

📅 11 Ottobre 2019 🗨️ 0



Sondaggi, Italia Viva di Renzi al 5,2%

📅 23 Settembre 2019 🗨️ 0



Renzi lancia il movimento Italia Viva

📅 17 Settembre 2019 🗨️ 0



Sottosegretari Conte bis. Di Maio

(Pd): Romagna assente

📅 13 Settembre 2019 🗨️ 0



## Casa Artusi protagonista in Argentina, Brasile e Berlino

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 20 novembre 2019 – Partivano con valige piena di aspettative verso terre lontane dove il senso di appartenenza, sviscerato da traversate oceaniche e lingue ancora sconosciute, si faceva sentire forte e si rifletteva in cose semplici, come la cucina. casa artusi

Prende le mosse da questa riflessione il progetto “Cucina Italiana altrove” 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, che nei giorni scorsi ha visto le ricette artusiane, i prodotti certificati dell’Emilia-Romagna e Artusi protagonisti di laboratori, degustazioni e conferenze in Argentina, Brasile e Berlino ( vedi foto in basso ).

In Argentina le iniziative sulla cultura gastronomica della nostra regione si sono svolte nelle città di La Plata, Mar del Plata e Villa Regina (Patagonia) e sono state coordinate da Carlos Malacalza ed Emilio Becchi. Presenti il professor Bruno Marangoni (Università di Bologna, Dipartimento Agricoltura) e Renato Bolsieri, Maestro della Scuola di Cucina di Casa Artusi, che si è avvalso della collaborazione degli chef argentini ospitati la scorsa primavera nella Scuola di cucina Casa Artusi per un periodo di formazione.

Incontri e laboratori di cucina sono andati in scena anche in Brasile in collaborazione con il Circolo emiliano-romagnoli di San Paolo dove le attività sono state coordinate da Eduardo Morelli. Qui, ad accompagnare Renato

Bolsieri nelle attività di formazione, c’era Giordano Conti, membro del Comitato Scientifico Casa Artusi.

Il progetto si è concluso a Berlino dove, presso lo “Zunftwirtschaft”, si è tenuto un incontro sul manuale artusiano organizzata in collaborazione con la Consulta “Emilia-Romagna in Berlin” e con l’Associazione Dante Alighieri. Alla serata sono intervenuti anche la senatrice del Parlamento italiano Laura Garavini e il vicepresidente della Consulta “Emiliano Romagnoli nel mondo” Alessandro Cardinali.

Ad introdurre l’incontro era presente l’Assessore alla Cultura del Comune di Forlimpopoli Paolo Rambelli che ha commentato così l’iniziativa: “L’evento promosso dalla consulta Emilia-Romagna in Berlin non è stata solo l’occasione per promuovere ulteriormente l’opera di Artusi e delle eccellenze gastronomiche italiane cui il manuale rinvia, ma anche per cominciare a dare forma con le diverse realtà istituzionali ed associative di Berlino, a partire dall’Ambasciata alle associazioni intervenute, al programma per il bicentenario della nascita di Artusi che ricorrerà nel 2020 e che non potrà che avere un carattere internazionale”.

Nel corso della serata si è svolta anche una dimostrazione sulla preparazione della pasta fresca fatta a mano, mito e rito lungo la via Emilia, affidata all’Associazione delle Mariette, rappresentata da Teresa Margheritini.

21 novembre 2019 - [Forli](#), [Cronaca](#)

## Cucina Italiana altrove: Casa Artusi protagonista in Argentina, Brasile e Berlino



L'assessore Rambelli: "Si inizia a dare forma al programma per il bicentenario della nascita di Artusi del 2020"

Forlimpopoli - Partivano con valige piena di aspettative verso terre lontane dove il senso di appartenenza, sviscerato da traversate oceaniche e lingue ancora sconosciute, si faceva sentire forte e si rifletteva in cose semplici, come la cucina. Prende le mosse da questa riflessione il progetto *"Cucina Italiana altrove"* 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, che nei giorni scorsi ha visto le ricette artusiane, i prodotti certificati dell'Emilia-Romagna e Artusi protagonisti di laboratori, degustazioni e conferenze in **Argentina, Brasile e Berlino**.

In **Argentina** le iniziative sulla cultura gastronomica della nostra regione si sono svolte nelle città di La Plata, Mar del Plata e Villa Regina (Patagonia) e sono state coordinate da Carlos Malacalza ed Emilio Becchi. Presenti il professor Bruno Marangoni (Università di Bologna, Dipartimento Agricoltura) e Renato Bolsieri, Maestro della Scuola di Cucina di Casa Artusi, che si è avvalso della collaborazione degli chef argentini ospitati la scorsa primavera nella Scuola di cucina Casa Artusi per un periodo di formazione.

Incontri e laboratori di cucina sono andati in scena anche in **Brasile** in collaborazione con il Circolo emiliano-romagnoli di San Paolo dove le attività sono state coordinate da Eduardo Morelli. Qui, ad accompagnare Renato Bolsieri nelle attività di formazione, c'era Giordano Conti, membro del Comitato Scientifico Casa Artusi.

Il progetto si è concluso a **Berlino** dove, presso lo "Zunftwirtschaft", si è tenuto un incontro sul manuale artusiano organizzata in collaborazione con la Consulta "Emilia-Romagna in Berlin" e con l'Associazione Dante Alighieri. Alla

serata sono intervenuti anche la senatrice del Parlamento italiano Laura Garavini e il vicepresidente della Consulta "Emiliano Romagnoli nel mondo" Alessandro Cardinali.

Ad introdurre l'incontro era presente l'**Assessore alla Cultura del Comune di Forlimpopoli Paolo Rambelli** che ha commentato così l'iniziativa: *"L'evento promosso dalla consulta Emilia-Romagna in Berlin non è stata solo l'occasione per promuovere ulteriormente l'opera di Artusi e delle eccellenze gastronomiche italiane cui il manuale rinvia, ma anche per cominciare a dare forma con le diverse realtà istituzionali ed associative di Berlino, a partire dall'Ambasciata alle associazioni intervenute, al programma per il bicentenario della nascita di Artusi che ricorrerà nel 2020 e che non potrà che avere un carattere internazionale"*.

Nel corso della serata si è svolta anche una dimostrazione sulla preparazione della pasta fresca fatta a mano, mito e rito lungo la via Emilia, affidata all'Associazione delle Mariette, rappresentata da Teresa Margheritini.

Tag: [Casa Artusi](#)

# Casa Artusi protagonista in Argentina, Brasile e Berlino

Da Staff 4live - 20 novembre 2019



Partivano con valige piena di aspettative verso terre lontane dove il senso di appartenenza, sviscerato da traversate oceaniche e lingue ancora sconosciute, si faceva sentire forte e si rifletteva in cose semplici, come la cucina.

Prende le mosse da questa riflessione il progetto "Cucina Italiana altrove" 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, che nei giorni scorsi ha visto le ricette artusiane, i prodotti certificati dell'Emilia-Romagna e Artusi protagonisti di laboratori, degustazioni e conferenze in Argentina, Brasile e Berlino.

In Argentina le iniziative sulla cultura gastronomica della nostra regione si sono svolte nelle città di La Plata, Mar del Plata e Villa Regina (Patagonia) e sono state coordinate da Carlos Malacalza ed Emilio Becchi. Presenti il professor Bruno Marangoni (Università di Bologna, Dipartimento Agricoltura) e Renato Bolsieri, Maestro della Scuola di Cucina di Casa Artusi, che si è avvalso della collaborazione degli chef argentini ospitati la scorsa primavera nella Scuola di cucina Casa Artusi per un periodo di formazione.

Incontri e laboratori di cucina sono andati in scena anche in Brasile in collaborazione con il Circolo emiliano-romagnoli di San Paolo dove le attività sono state coordinate da Eduardo

Morelli. Qui, ad accompagnare Renato Bolsieri nelle attività di formazione, c'era Giordano Conti, membro del Comitato Scientifico Casa Artusi.

Il progetto si è concluso a Berlino dove, presso lo "Zunftwirtschaft", si è tenuto un incontro sul manuale artusiano organizzata in collaborazione con la Consulta "Emilia-Romagna in Berlin" e con l'Associazione Dante Alighieri. Alla serata sono intervenuti anche la senatrice del Parlamento italiano Laura Garavini e il vicepresidente della Consulta "Emiliano Romagnoli nel mondo" Alessandro Cardinali.

Ad introdurre l'incontro era presente l'Assessore alla Cultura del Comune di Forlimpopoli Paolo Rambelli che ha commentato così l'iniziativa: "L'evento promosso dalla consulta Emilia-Romagna in Berlin non è stata solo l'occasione per promuovere ulteriormente l'opera di Artusi e delle eccellenze gastronomiche italiane cui il manuale rinvia, ma anche per cominciare a dare forma con le diverse realtà istituzionali ed associative di Berlino, a partire dall'Ambasciata alle associazioni intervenute, al programma per il bicentenario della nascita di Artusi che ricorrerà nel 2020 e che non potrà che avere un carattere internazionale". Nel corso della serata si è svolta anche una dimostrazione sulla preparazione della pasta fresca fatta a mano, mito e rito lungo la via Emilia, affidata all'Associazione delle Mariette, rappresentata da Teresa Margheritini.

#### 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.



## **Artusi parla giapponese**

**Tradotto in ideogrammi nipponici il celebre manuale artusiano. A Tokyo il lancio del progetto**

*Forlimpopoli (23 novembre 2019)* - Che l'Artusi manuale abbia viaggiato in tutto il mondo, nelle valige dei migranti italiani e che sia stato tradotto in tante lingue del mondo è cosa nota. Ma chissà se l'Artusi uomo avrebbe immaginato che le ricette della sua cucina domestica sarebbero state tradotte addirittura in giapponese!

Succede così che grazie a un progetto di traduzione fortemente voluto dalla professoressa Hiroko Kudo, sostenuto da Casa Artusi, dalla Regione Emilia-Romagna (Promozione Culturale all'estero) e dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, **Artusi parla la lingua del Sol Levante**. La presentazione dell'uscita del Manuale pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited è avvenuta in Giappone in occasione della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, nell'ambito di un progetto di promozione culturale finanziato dalla Regione Emilia-Romagna, dal significativo titolo "Artusi parla Giapponese". Un evento di rilievo in una terra come quella giapponese con una profonda cultura del cibo tanto da avere la propria cucina tutelata dall'Unesco.

Il clou della presentazione, davanti a una nutrita platea giapponese, si è svolto all'Istituto Italiano di Cultura (ICC) di Tokyo, grazie alla collaborazione del Direttore Professor Paolo Calvetti. Fra i relatori la responsabile della traduzione, la professoressa Hiroko Kudo, le due traduttrici, Kazuko Nagamoto e Hiroko Nakamura, e Alberto Capatti direttore scientifico di Casa Artusi. Il professor Capatti nella sua lezione magistrale ha sottolineato come "un lavoro di questo genere va ben oltre la mera traduzione, andando a promuovere la cucina artusiana e il nostro territorio grazie a tutti i giapponesi che lo leggeranno e che ne faranno rivivere le ricette". Dunque, un nuovo tassello alla cultura gastronomica e della cucina italiana, già emblema nel made in Italy nel mondo.

Sempre nei giorni scorsi, alla Chuo University di Tokyo, alla Doshisha University di Kyoto e all'Istituto Italiano di Cultura si sono svolte conferenze e workshop sulla sfoglia fatta a mano e sui prodotti certificati della regione Emilia-Romagna, curati da Carla Brigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi e dalla Presidente di Casa Artusi Laila Tentoni che ha guidato la piccola delegazione italiana.

"*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* in ideogrammi giapponesi – spiega la Presidente Laila Tentoni – è un'impresa titanica, l'ulteriore conferma di quanto il manuale artusiano sia un caso editoriale unico, e possa rappresentare, a pochi mesi dal bicentenario della nascita del padre della cucina domestica italiana, il Miglior Ambasciatore per valorizzare la straordinaria ricchezza culturale ed enogastronomica del nostro territorio".

*Forlimpopoli, 23 novembre*



Forlimpopoli

## Artusi tradotto in giapponese: è la prima volta

Bondi a pagina 19

### Le ricette di Artusi ora anche in giapponese

Presentata a Tokyo la prima edizione del trattato di cucina nella lingua del Sol levante. Conferenze e workshop in università nipponiche

di Matteo Bondi

**Pellegrino** Artusi sbarca nella terra del Sol levante. Il manuale artusiano è stato tradotto in ideogrammi nipponici ed è stato presentato a Tokyo. Che il manuale abbia viaggiato in tutto il globo, nelle valige dei migranti italiani, e sia stato tradotto in varie lingue è cosa nota; ma forse neanche nella sua più fervida immaginazione l'Artusi avrebbe mai pensato che le sue ricette sarebbero state tradotte addirittura in giapponese.

Il progetto è stato voluto fortemente dalla professoressa Hiroko Kudo, sostenuto da Casa Artusi, dalla Regione Emilia-Romagna e dal ministero degli Affari esteri e della cooperazione internazionale. La presentazione dell'uscita del manuale, pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited, è avvenuta in Giappone in occasione della IV Settimana della cucina italiana nel mondo, nell'ambito di un progetto di promozione culturale finanziato dalla Regione, dal significativo titolo 'Artusi parla

Giapponese'. Un evento di rilievo in una terra con una profonda cultura del cibo tanto da avere la propria cucina tutelata

dall'Unesco.

Il clou della presentazione davanti a una nutrita platea, si è svolto all'Istituto italiano di Cultura di Tokyo, grazie alla collaborazione del direttore professor Paolo Calvetti. Fra i relatori la responsabile della traduzione, la professoressa Hiroko Kudo, le due traduttrici, Kazuko Nagamo-

to e Hiroko Nakamura, e Alberto Capatti, direttore scientifico di Casa Artusi. Capatti nella sua lezione magistrale ha sottolineato come «un lavoro di questo genere va ben oltre la mera traduzione, andando a promuovere la cucina artusiana e il nostro territorio grazie a tutti i giapponesi che lo leggeranno e che ne faranno rivivere le ricette».

Inoltre, alla Chuo University di Tokyo, alla Doshisha University di Kyoto e all'Istituto italiano di

Cultura si sono svolte conferenze e workshop sulla sfoglia fatta a mano e sui prodotti certificati dell'Emilia-Romagna, curati da Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, e dalla presidente Laila Tentoni, che ha guidato la piccola delegazione italiana.

«La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene' in ideogrammi giapponesi - spiega la presidente Tentoni - è un'impresa titani-

ca, ulteriore conferma di quanto il manuale artusiano sia un caso editoriale unico e rappresenti, a pochi mesi dal bicentenario della nascita del padre della cucina domestica italiana, il miglior ambasciatore della straordinaria ricchezza culturale ed enogastronomica del nostro territorio». Il giapponese si aggiunge alle traduzioni in inglese, francese, spagnolo, tedesco, olandese, portoghese e russo.

LAILA TENTONI

«La traduzione in ideogrammi impresa titanica e conferma del valore dell'opera»





► 23 novembre 2019 - Edizione Forlì



Le traduttrici de 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene' alla presentazione



# Il Manuale di Artusi sbarca in Giappone Nuova traduzione

La presentazione nel Paese del Sol Levante  
In scena workshop di sfoglia fatta a mano

## FORLIMPOPOLI

Il Manuale di cucina di Pellegrino Artusi approda anche in Giappone. Lo fa grazie a un progetto di traduzione voluto dalla professoressa Hiroko Kudo, sostenuto da Casa Artusi, dalla Regione Emilia-Romagna e dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale. La presentazione dell'uscita del Manuale è avvenuta in Giappone in occasione della quarta "Settimana della cucina italiana nel mondo", nell'ambito di un progetto di promozione culturale finanziato dalla Regione Emilia-Romagna, dal significativo titolo "Artusi parla Giapponese".

Il clou della presentazione, davanti a una nutrita platea giapponese, si è svolto all'Istituto italiano di cultura di Tokyo, grazie alla collaborazione del direttore Paolo Calvetti. Fra i relatori la responsabile della traduzione, la professoressa Hiroko Kudo, le due traduttrici, Kazuko Nagamoto e Hiroko Nakamura, e Alberto Capatti direttore scientifico di Casa Artusi.

Sempre nei giorni scorsi, alla Chuo University di Tokyo, alla Doshisha University di Kyoto e all'Istituto Italiano di Cultura si sono svolte conferenze e workshop sulla sfoglia fatta a mano e sui prodotti certificati della regione Emilia-Romagna, curati da Carla Brigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi e dalla presidente di Casa Artusi Laila Tentoni che ha guidato la piccola delegazione italiana.



## CIBO FLASH

### :: ECCO BIRRACCINO

Dall'unione di Birra Amarcord e del caseificio di San Patrignano, è nato "Birraccino": formaggio affinato alla Gradisca di Birra Amarcord che della "bionda" porta il sentore di luppolo, dolce con una lievissima nota acidula. Il nuovo arrivato nasce da uno dei formaggi più rappresentativi della produzione casearia della Comunità come il Mucchino, semi stagionato 100% latte vaccino italiano della filiera di San Patrignano, che in questa nuova veste incontra il gusto intenso ma piacevole della birra Gradisca di Birra Amarcord. La tecnica casearia utilizzata trova il suo punto di partenza in quella impiegata per il Taleggio. È un formaggio a media stagionatura, dalla pasta uniforme e compatta, di consistenza morbida e discreta grassezza, con una crosta decorata con orzo e fiori di luppolo. La Gradisca in questo senso è il liquido che meglio soddisfa queste esigenze.

### :: PELLEGRINO A TOKYO

Che il manuale di cucina dell'Artusi abbia viaggiato in tutto il mondo, nelle valigie dei migranti italiani e che sia stato tradotto in tante lingue del mondo è cosa nota. Ma chissà se l'Artusi uomo avrebbe immaginato che le ricette della sua cucina domestica sarebbero

state tradotte anche in giapponese. Ebbene è successo. Lo ha fatto la professoressa Hiroko Kudo, con un progetto sostenuto da Casa Artusi, dalla Regione Emilia-Romagna (Promozione culturale all'estero) e dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale. Artusi parla la lingua del Sol Levante. La presentazione dell'uscita del Manuale pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited è avvenuta in Giappone in occasione della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, nell'ambito di un progetto di promozione culturale finanziato dalla Regione Emilia-Romagna, dal significativo titolo "Artusi parla Giapponese".





## Artusi 'parla' giapponese, tradotto

"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", lo storico manuale di cucina scritto dal forlimpopolese Pellegrino Artusi, tradotto in innumerevoli lingue è ora disponibile anche giapponese. Questo grazie a un progetto voluto dalla professoressa Hiroko Kudo, sostenuto da Casa Artusi, dalla regione Emilia-Romagna e dal ministero degli Affari esteri e della cooperazione internazionale.

La presentazione dell'uscita del manuale pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited è avvenuta in Giappone in occasione della IV settimana della Cucina Italiana nel mondo, progetto di promozione finanziato dalla Regione dal titolo 'Artusi parla Giapponese'.



## L'Artusi 'parla' giapponese, tradotto storico manuale cucina

(ANSA) - FORLIMPOPOLI (FORLÌ-CESENA), 22 NOV - "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", lo storico manuale di cucina scritto dal forlimpopolese Pellegrino Artusi, tradotto in innumerevoli lingue è ora disponibile anche giapponese. Questo grazie a un progetto voluto dalla professoressa Hiroko Kudo, sostenuto da Casa Artusi, dalla regione Emilia-Romagna e dal ministero degli Affari esteri e della cooperazione internazionale.

La presentazione dell'uscita del manuale pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited è avvenuta in Giappone in occasione della IV settimana della Cucina Italiana nel mondo, progetto di promozione finanziato dalla Regione dal titolo 'Artusi parla Giapponese'. "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene in giapponese - spiega la presidente di Casa Artusi, Laila Tentoni - è un'impresa titanica, l'ulteriore conferma di quanto il manuale artusiano sia un caso editoriale unico, e possa rappresentare, a pochi mesi dal bicentenario della nascita del padre della cucina domestica italiana, il miglior ambasciatore della straordinaria ricchezza culturale ed enogastronomica del nostro territorio".(ANSA).



HIGHLIGHTS SERIE A | M&S | MALTEMPO | X FACTOR 2019

EMILIA ROMAGNA

22 novembre 2019

### Artusi 'parla' giapponese, tradotto

The poster features a QR code, a photo of Carla Brighadori, and the title 'イタリア料理大全 - 厨房の学とよい食の術'. It includes event details: November 20th (9:18:30) at Anicelli Hall. The text describes the presentation of the book by Carla Albertucci and its Japanese translation by Masahiko Hirata and Masanori Kiyooka. A photo of the book cover 'L'ARTE DI MANGIAR BENE' is also shown.

@ANSA



Volume presentato in Giappone durante evento dedicato a Italia

Ricevi ogni sera le notizie più lette del giorno

Inserisci la tua email  **ISCRIVITI**


Dichiaro di aver preso visione dell'[informativa privacy](#)

MENU

"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", lo storico manuale di cucina scritto dal forlìmpopolese Pellegrino Artusi, tradotto in innumerevoli lingue è ora disponibile anche giapponese. Questo grazie a un progetto voluto dalla professoressa Hiroko Kudo, sostenuto da Casa Artusi, dalla regione Emilia-Romagna e dal ministero degli Affari esteri e della cooperazione internazionale.

La presentazione dell'uscita del manuale pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited è avvenuta in Giappone in occasione della IV settimana della Cucina Italiana nel mondo, progetto di promozione finanziato dalla Regione dal titolo 'Artusi parla Giapponese'.

Data ultima modifica 22 novembre 2019 ore 16:48

 Sky Tg24 è anche su Facebook Messenger  
Clicca per ricevere le news.



FACEBOOK MESSENGER

© MessengerPeople



Segui Sky TG24 sui social:



MENU

**Il Messaggero.it**

## L'Artusi parla giapponese, tradotto lo storico manuale di cucina

ALIMENTAZIONE

Sabato 23 Novembre 2019



"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", lo storico manuale di cucina scritto dal forlìmpopolese Pellegrino Artusi, tradotto in innumerevoli lingue è ora disponibile anche giapponese. Questo grazie a un progetto voluto dalla professoressa Hiroko Kudo, sostenuto da Casa Artusi, dalla

regione Emilia-Romagna e dal ministero degli Affari esteri e della cooperazione internazionale.



La presentazione dell'uscita del manuale pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited è avvenuta in Giappone in occasione della IV settimana della Cucina Italiana nel mondo, progetto di promozione finanziato dalla Regione dal titolo "Artusi parla Giapponese". «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene in giapponese - spiega la presidente di Casa Artusi, Laila Tentoni - è un'impresa titanica, l'ulteriore conferma di quanto il manuale artusiano sia un caso editoriale unico, e possa rappresentare, a pochi mesi dal bicentenario della nascita del padre della cucina domestica italiana, il miglior ambasciatore della straordinaria ricchezza culturale ed enogastronomica del nostro territorio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

POTREBBE INTERESSARTI



[HOME](#) › [FORLÌ](#) › [CRONACA](#)

## Pellegrino Artusi parla giapponese

Presentato a Tokyo il celebre manuale artusiano tradotto in ideogrammi nipponici

Ultimo aggiornamento il 22 novembre 2019 alle 18:13

1 voto



Pellegrino Artusi

Forlimpopoli, 22 novembre 2019 - Che il manuale abbia viaggiato in tutto il globo, nelle valige dei migranti italiani, e che sia stato tradotto in tante lingue è cosa nota; ma forse neanche nella sua più fervida immaginazione l'**Artusi** avrebbe pensato che le sue ricette sarebbero state tradotte addirittura in **giapponese**. Il progetto di traduzione è stato voluto fortemente dalla professoressa **Hiroko Kudo**, sostenuto da Casa Artusi, dalla Regione Emilia-Romagna e dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale.

La presentazione dell'uscita del manuale, pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited, è avvenuta in Giappone in occasione della IV Settimana

cucina tutelata dall'Unesco. Il clou della presentazione, davanti a una nutrita platea giapponese, si è svolto all'Istituto Italiano di Cultura di Tokyo.

PUBBLICITÀ



inRead invented by Teads

Sempre nei giorni scorsi, alla Chuo University di Tokyo, alla Doshisha University di Kyoto e all'Istituto Italiano di Cultura si sono svolte conferenze e workshop sulla sfoglia fatta a mano e sui prodotti certificati della regione Emilia-Romagna, curati da Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi e dalla presidente di Casa Artusi, Laila Tentoni, che ha guidato la piccola delegazione italiana. Il giapponese si aggiunge quindi alle altre traduzioni in: inglese, francese, spagnolo, tedesco, olandese, portoghese e russo.

© Riproduzione riservata

**il Resto del Carlino****ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER**

RIMANI SEMPRE AGGIORNATO SULLE NOTIZIE DI FORLÌ

Inserisci la tua email

**ISCRIVITI**

## Cesenanotizie.

### Artusi parla giapponese. Tradotto in ideogrammi nipponici il celebre manuale artusiano. A Tokyo il lancio del progetto

Domenica 24 Novembre 2019



Che l'Artusi manuale abbia viaggiato in tutto il mondo, nelle valigie dei migranti italiani e che sia stato tradotto in tante lingue del mondo è cosa nota. Ma chissà se l'Artusi uomo avrebbe immaginato che le ricette della sua cucina domestica sarebbero state tradotte addirittura in giapponese.

Succede così che grazie a un progetto di traduzione fortemente voluto dalla professoressa Hiroko Kudo, sostenuto da Casa Artusi, dalla Regione Emilia-Romagna (Promozione Culturale all'estero) e dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Artusi parla la lingua del Sol Levante. La presentazione dell'uscita del Manuale pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited è avvenuta in Giappone in occasione della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, nell'ambito di un progetto di promozione culturale finanziato dalla Regione Emilia-Romagna, dal significativo titolo "Artusi parla Giapponese". Un evento di rilievo in una terra come quella giapponese con una profonda cultura del cibo tanto da avere la propria cucina tutelata dall'Unesco.

Il clou della presentazione, davanti a una nutrita platea giapponese, si è svolto all'Istituto Italiano di Cultura (ICC) di Tokyo, grazie alla collaborazione del Direttore Professor Paolo Calvetti. Fra i relatori la responsabile della traduzione, la professoressa Hiroko Kudo, le

due traduttrici, Kazuko Nagamoto e Hiroko Nakamura, e Alberto Capatti direttore scientifico di Casa Artusi. Il professor Capatti nella sua lezione magistrale ha sottolineato come “un lavoro di questo genere va ben oltre la mera traduzione, andando a promuovere la cucina artusiana e il nostro territorio grazie a tutti i giapponesi che lo leggeranno e che ne faranno rivivere le ricette”. Dunque, un nuovo tassello alla cultura gastronomica e della cucina italiana, già emblema nel made in Italy nel mondo.

Sempre nei giorni scorsi, alla Chuo University di Tokyo, alla Doshisha University di Kyoto e all’Istituto Italiano di Cultura si sono svolte conferenze e workshop sulla sfoglia fatta a mano e sui prodotti certificati della regione Emilia-Romagna, curati da Carla Briigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi e dalla Presidente di Casa Artusi Laila Tentoni che ha guidato la piccola delegazione italiana.

“La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene in ideogrammi giapponesi - spiega la Presidente Laila Tentoni - è un’impresa titanica, l’ulteriore conferma di quanto il manuale artusiano sia un caso editoriale unico, e possa rappresentare, a pochi mesi dal bicentenario della nascita del padre della cucina domestica italiana, il Miglior Ambasciatore per valorizzare la straordinaria ricchezza culturale ed enogastronomica del nostro territorio”.

# ALTO ADIGE

Sei in: Terra e Gusto » L'Artusi 'parla' giapponese, tradotto... »

## L'Artusi 'parla' giapponese, tradotto storico manuale cucina

22 novembre 2019

**イタリア料理大全  
一厨房の学とよい食の術**  
ベケレグリーノ・アルトゥージ著作邦訳出版を前に

11月20日(水) 18:30  
アニェッリホール(82F)  
入場料3,000円

カーザ・アルトゥージ(財団)の学術顧問アルベルト・カバッティ氏がアルトゥージの著作『La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene』の背景などについて紹介します。(口訳逐次通訳付) 続いて、日本翻訳プロジェクトの監修・監訳者である工藤裕子氏が日本語版についてのプレゼンテーションを行ったうえ、三名の翻訳者の一人である中村浩子氏および料理監修の長本和子氏とともに、アルトゥージの本がもつ今日的な意味、日本語版の意義などを議論します。(日本語のみ)

**Kudo Hiroko** 工藤 裕子  
中央大学文学部専攻、Ph.D. (公共政策学)、ウェネツィア大学より1994年卒、政治学、公共政策専攻、1992-1993年イタリア政府特別留学生、内閣府経済社会総合研究所客員研究員、経済社会科学研究財団所長客員研究員等を歴任、イタリアの行政や地域の持続可能な発展などを研究。

**Nakamura Hiroko** 中村 浩子  
イタリア食文化工芸家・翻訳家、東京外国語大学イタリア学専攻、イタリア食品協会、イタリアの家庭社「ラレ・アリア」編集委員等を歴任、日本のマスメディア向け文章・翻訳の仕事に関わり、日本女子専門学校外語部を創設するほか、埼玉大学シンポジウム(第10回)にてイタリアの食文化について特別講演もつ、主な訳書に『スコープ・バイブル』(1998年出版、2005)、主な著書に『イタリアの食と文化』(小学館出版、2014年)など。

**Nagamoto Kazuko** 長本 和子  
イタリア料理研究家、数回イタリアに滞在し、イタリアの食文化に深く関わり、その結果、イタリア料理研究家と目されるに至る。やがて『スコープ・バイブル』(第10回)で研究員(2014年まで)、専攻は料理を通してイタリア文化を伝えている。料理研究『マンマのイタリア』(2014年)など、日本イタリア料理協会(ACCI)元編集委員、元専攻員理事、著書『イタリア料理のABC』、『イタリアの食と文化の味』(文芸春秋刊)他、『イタリアの食』(小学館出版)。

イベント詳細やお問い合わせは  
<https://www.heibonsha.com/japanese/italy>

**Segnalibro personalizzato con calendario 2020**

44,31 €

[C.I.CCA CLI >](#)

(ANSA) - FORLIMPOPOLI (FORLÌ-CESENA), 22 NOV - "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", lo storico manuale di cucina scritto dal forlimpopolese Pellegrino Artusi, tradotto in innumerevoli lingue è ora disponibile anche giapponese. Questo grazie a un progetto voluto dalla professoressa Hiroko Kudo, sostenuto da Casa Artusi, dalla regione Emilia-Romagna e dal ministero degli Affari esteri e della cooperazione internazionale. La presentazione dell'uscita del manuale pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited è avvenuta in Giappone in occasione della IV settimana della Cucina Italiana nel mondo, progetto di promozione finanziato dalla Regione dal titolo 'Artusi parla Giapponese'. "La scienza in cucina e l'ar

Privacy

mangiar bene in giapponese - spiega la presidente di Casa Artusi, Laila Tentoni - è un'impresa titanica, l'ulteriore conferma di quanto il manuale artusiano sia un caso editoriale unico, e possa rappresentare, a pochi mesi dal bicentenario della nascita del padre della cucina domestica italiana, il miglior ambasciatore della straordinaria ricchezza culturale ed enogastronomica del nostro territorio".(ANSA).

---

22 novembre 2019

DAL MONDO

## Tradotto in ideogrammi nipponici il celebre manuale di cucina dell'Artusi

Chissà se il romagnolo Pellegrino Artusi avrebbe immaginato che le ricette della sua cucina domestica sarebbero state tradotte addirittura in giapponese. L'ultima versione del manuale più che centenario è stata presentata a Tokio.



22/11/2019 di &gt; redazione

Che l'Artusi manuale abbia viaggiato in tutto il mondo, nelle valigie dei migranti italiani e che sia stato tradotto in tante lingue del mondo è cosa nota. Ma chissà se l'Artusi uomo avrebbe immaginato che le ricette della sua cucina domestica sarebbero state tradotte addirittura in giapponese.

Succede così che grazie a un **progetto di traduzione fortemente voluto dalla professoressa Hiroko Kudo, sostenuto da Casa Artusi, dalla Regione Emilia-Romagna** (Promozione Culturale all'estero) e dal **Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Artusi parla la lingua del Sol Levante.**

La presentazione dell'uscita del Manuale pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited è avvenuta **in Giappone in occasione della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, nell'ambito di un progetto di promozione culturale finanziato dalla Regione Emilia-Romagna, dal significativo titolo "Artusi parla Giapponese". Un evento di rilievo in una terra come quella giapponese con una profonda cultura del cibo tanto da avere la propria cucina tutelata dall'Unesco.

Il clou della presentazione, davanti a una nutrita platea giapponese, si è svolto **all'Istituto Italiano di Cultura (ICC) di Tokyo**, grazie alla collaborazione del direttore **Paolo Calvetti**. Fra i relatori la responsabile della traduzione, la professoressa **Hiroko**

**Kudo**, le due traduttrici, **Kazuko Nagamoto** e **Hiroko Nakamura**, e **Alberto Capatti** direttore scientifico di Casa Artusi.

Il professor Capatti nella sua lezione magistrale ha sottolineato come "un lavoro di questo genere va ben oltre la mera traduzione, andando a promuovere la cucina artusiana e il nostro territorio grazie a tutti i giapponesi che lo leggeranno e che ne faranno rivivere le ricette". Dunque, **un nuovo tassello alla cultura gastronomica e della cucina italiana, già emblema nel made in Italy nel mondo.**

Sempre nei giorni scorsi, alla Chuo University di Tokyo, alla Doshisha University di Kyoto e all'Istituto Italiano di Cultura si sono svolte conferenze e workshop sulla sfoglia fatta a mano e sui prodotti certificati della regione Emilia-Romagna, curati da **Carla Brigladori**, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi e dalla Presidente di Casa Artusi **Laila Tentoni** che ha guidato la piccola delegazione italiana.

"*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* in ideogrammi giapponesi – spiega la presidente **Laila Tentoni** – è un'impresa titanica, l'ulteriore conferma di quanto il manuale artusiano sia un caso editoriale unico, e possa rappresentare, a pochi mesi dal bicentenario della nascita del padre della cucina domestica italiana, il Miglior Ambasciatore per valorizzare la straordinaria ricchezza culturale ed enogastronomica del nostro territorio".

Fonte: Comunicato stampa

Creative Commons - attribuzione - condividi allo stesso modo

### Forse ti può interessare anche:

- » [Laila Tentoni presidente della neonata Fondazione Artusi](#)
- » [Dal Canada alla scoperta della cucina domestica di Casa Artusi](#)
- » [Una settimana di cultura e gastronomia. Forlimpopoli città dei saperi e dei sapori](#)

Non sei abilitato all'invio del commento.

Effettua il  per poter inviare un commento

[Privacy](#) | [Dichiarazione di accessibilità](#) | [Amministrazione trasparente](#)



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

C.F. 90077160407, P.IVA 04362550404 - Autorizzazione Tribunale Forlì n. 409 del 20/02/1968 - Iscrizione al Registro nazionale della stampa n. 4234

Il Corriere Cesenate percepisce i contributi pubblici all'editoria. Il Corriere Cesenate, tramite la Federazione italiana Settimanali Cattolici ha aderito all'Istituto dell'Autodisciplina Pubblicitaria accettando il Codice di Autodisciplina della Comunicazione Commerciale.



25 Novembre 2019



# corriere Quotidiano.it

SELECT LANGUAGE



Select Language



Prima Pagina > Enogastronomia >

L'Artusi 'Parla' Giapponese, Tradotto Storico Manuale Cucina

Yahoo!サイト又はeコマースサイトよりご予約ください。  
[www.ictokyo.com/cucina/artusi](http://www.ictokyo.com/cucina/artusi)





*Carla Brigliadori* エス・ケイ・アソシエーツ

イタリア家庭料理の伝統を現代に伝えるeコマース/フリーエディタリング・カーザ・アルトウージの料理教育責任者。さまざまなレベルのコースが展開されており、初心者からプロまで受講可能。eコマース/フリーエディタリングの料理や特産品の普及にも携わっている。



## イタリア料理大全

### - 厨房の学とよい食の術

ベッレグリーノ・アルトウージ著作 邦訳出版を前に

11月20日(木)  
18:30

アニュッリホール (B2F)  
入場料 ¥3,000

カーザ・アルトウージ(財団)の学術顧問アルベルト・カハッティ氏がアルトウージの著作 *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* の意義などについて紹介します。(口译系次通訳付) 続いて、日本翻訳プロジェクトの監修・監訳者である工藤裕子氏が日本語版についてのプレゼンテーションを行ったうえ、三名の翻訳者の一人である中村聡子氏および料理監修の長本和子氏とともに、アルトウージの本がもつ今日的な意味、日本語版の意義なども議論します。(日本語のみ)

*Keiko Hiroko* 工藤 裕子

中央大学社会学部専攻、Ph.D. (公共政策学、ペンネシヤ大学1998年受領)、公共政策学、公共政策学専攻、1997-1999年イタリアの政治経済学専攻、内閣府経済社会総合研究所政策研究員、経済社会政策総合研究所上級政策研究員等を歴任。イタリアの行政改革や地域の持続可能な発展などを研究。

*Miyamoto Keiko* 中村 聡子

イタリア文化と食文化-翻訳家、東京外国語大学イタリア語専攻科長、イタリア家庭料理協会、イタリアの新聞社「ラ・レパブリカ」編集長高松浩志を経て、日本のマスメディア向けの文章-翻訳の仕事に携わる。日本語学習者向けの教材開発にも携わる。筑波大学マシントラニール研究所にてイタリアの食文化について研究発表も行う。主な訳書に『スローフード・イタリア』(2008年出版、2009年、文芸春秋)、『イタリアの食文化』(2014年出版、2014年、文芸春秋)、『イタリアの食文化』(2014年出版、2014年、文芸春秋)。

*Miyamoto Keiko* 長本 和子

イタリア料理研究家、創設者である彼女がイタリアに愛せられ、イタリアの料理学校に留学、その後、イタリア料理研究家を目指す決心を固め、中経国バスターミナル・カノーパ・カノーパ・カノーパ(2014年まで)、現在は料理を通してイタリア文化を研究している。料理監修：マンマのイタリア教室、主宰、日本イタリア料理協会監修『ACQUA』(長編小説、2014年出版)、著書『イタリアの歴史のABC』、『イタリアの歴史のABC』(文芸春秋)他、『イタリアの食文化』(文芸春秋)。

イベント詳細やお問い合わせは  
**イタリア文化会館**まで

Tel. 03-3264-6011 (内線24)

E-mail: [events.ictokyo@aster.it](mailto:events.ictokyo@aster.it)

[www.ictokyo.com/cucina](http://www.ictokyo.com/cucina)

〒100-0074 東京都千代田区九段南2-1-30  
2-1-30, Nandan Mitsumi, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0074  
●地下鉄「丸の内線」九段下駅(出口D)徒歩約10分。







Privacy - Termini

ENOGASTRONOMIA

## L'Artusi 'parla' giapponese, tradotto storico manuale cucina

22

Nov 2019



1074

Tagged cucina,  
giapponese

(ANSA) – FORLIMPOPOLI (FORLÌ-CESENA), 22 NOV – “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”, lo storico manuale di cucina scritto dal forlimpopolese Pellegrino Artusi, tradotto in innumerevoli lingue è ora disponibile anche giapponese. Questo grazie a un progetto voluto dalla professoressa Hiroko Kudo, sostenuto da Casa Artusi, dalla regione Emilia-Romagna e dal ministero degli Affari esteri e della cooperazione internazionale.

La presentazione dell’uscita del manuale pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited è avvenuta in Giappone in occasione della IV settimana della Cucina Italiana nel mondo, progetto di promozione finanziato dalla Regione dal titolo ‘Artusi parla Giapponese’. “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene in giapponese – spiega la presidente di Casa Artusi, Laila Tentoni – è un’impresa titanica, l’ulteriore conferma di quanto il manuale artusiano sia un caso editoriale unico, e possa rappresentare, a pochi mesi dal bicentenario della nascita del padre della cucina domestica italiana, il miglior ambasciatore della straordinaria ricchezza culturale ed enogastronomica del nostro territorio”.

### Condividi su:

Condividi 1

Tweet

WhatsApp

Telegram

### Mi piace:

Di' per primo che ti piace.

## ARTICOLI CORRELATI



EMILIA-ROMAGNA ▾ NORD ITALIA CENTRO ITALIA POLITICA E CITTÀ SOCIETÀ, CULTURA, SPORT

ECONOMIA E WEB



Cerca



Forlì - Cesena

## Il manuale artusiano tradotto in lingua giapponese

📅 22 Novembre 2019 👤 mcolonna 💬 0 Commenti

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 23 novembre 2019 – Che l'Artusi manuale abbia viaggiato in tutto il mondo, nelle valigie dei migranti italiani e che sia stato tradotto in tante lingue del mondo è cosa nota. Ma chissà se l'Artusi uomo avrebbe immaginato che le ricette della sua cucina domestica sarebbero state tradotte addirittura in giapponese!

Succede così che grazie a un progetto di traduzione fortemente voluto dalla professoressa Hiroko Kudo, sostenuto da Casa Artusi, dalla Regione Emilia-Romagna (Promozione Culturale all'estero) e dal Ministero degli Affari Esteri



e della Cooperazione Internazionale, Artusi parla la lingua del Sol Levante. La presentazione dell'uscita del Manuale pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited è avvenuta in Giappone in occasione della IV Settimana della Cucina

Italiana nel Mondo, nell'ambito di un progetto di promozione culturale finanziato dalla Regione Emilia-Romagna, dal significativo titolo "Artusi parla Giapponese". Un evento di rilievo in una terra come quella giapponese con una profonda cultura del cibo tanto da avere la propria cucina tutelata dall'Unesco.

Il clou della presentazione, davanti a una nutrita platea giapponese, si è svolto all'Istituto Italiano di Cultura (ICC) di Tokyo, grazie alla collaborazione del Direttore Professor Paolo Calvetti. Fra i relatori la responsabile della traduzione, la professoressa Hiroko Kudo, le due traduttrici, Kazuko Nagamoto e Hiroko Nakamura, e Alberto Capatti direttore scientifico di Casa Artusi. Il professor Capatti nella sua lezione magistrale ha sottolineato come "un

lavoro di questo genere va ben oltre la mera traduzione, andando a promuovere la cucina artusiana e il nostro territorio grazie a tutti i giapponesi che lo leggeranno e che ne faranno rivivere le ricette". Dunque, un nuovo tassello alla cultura gastronomica e della cucina italiana, già emblema nel made in Italy nel mondo.



Laila Tentoni

Sempre nei giorni scorsi, alla Chuo University di Tokyo, alla Doshisha University di Kyoto e all'Istituto Italiano di Cultura si sono svolte conferenze e workshop sulla sfoglia fatta a mano e sui prodotti certificati della regione Emilia-Romagna, curati da Carla Brigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi e dalla Presidente di Casa Artusi Laila Tentoni che ha guidato la piccola delegazione italiana.

"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene in ideogrammi giapponesi - spiega la Presidente Laila Tentoni - è un'impresa titanica, l'ulteriore conferma di quanto il manuale artusiano sia un caso editoriale unico, e possa rappresentare, a pochi mesi dal bicentenario della nascita del padre della cucina domestica italiana, il Miglior Ambasciatore per valorizzare la straordinaria ricchezza culturale ed enogastronomica del nostro territorio".

# Artusi 'parla' giapponese, tradotto

Di **ansa** - 22 Novembre 2019

“La scienza in cucina e l’arte di mangiare bene”, lo storico manuale di cucina scritto dal forlimpopolese Pellegrino Artusi, tradotto in innumerevoli lingue è ora disponibile anche giapponese.

Questo grazie a un progetto voluto dalla professoressa Hiroko Kudo, sostenuto da Casa Artusi, dalla regione Emilia-Romagna e dal ministero degli Affari esteri e della cooperazione internazionale

La presentazione dell’uscita del manuale pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited è

avvenuta in Giappone in occasione della IV settimana della Cucina Italiana nel mondo, progetto di promozione finanziato dalla Regione dal titolo ‘Artusi parla Giapponese’.

Leggi anche altri post Regionali o leggi originale

## Pellegrino Artusi è stato tradotto in giapponese

*Lo storico manuale di cucina scritto da Pellegrino Artusi è stato tradotto in giapponese.*

[Home](#) > [Notizie](#) > Pellegrino Artusi è stato tradotto in giapponese

di [VERONICA GODANO](#) 22 Novembre 2019

### CONDIVIDI SU FACEBOOK

L'Oriente continua a fare l'occholino alla cucina italiana. Dopo l'apertura della prima scuola *made in Italy* in Cina, è il momento dello storico manuale enogastronomico scritto da **Pellegrino Artusi**. “La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene”, oltre a essere già disponibile in molte lingue, sarà tradotto ora in **giapponese**. Il progetto è stato voluto dalla professoressa Hiroko Kudo, da Casa Artusi, dalla regione Emilia-Romagna e vanta il patrocinio degli Affari esteri e della cooperazione internazionale.



La presentazione dell'uscita del manuale, pubblicato dalla casa editrice **Heibonsha Limited**, è avvenuta in Giappone in occasione della IV settimana della **Cucina Italiana** nel mondo. Si tratta di un programma di promozione finanziato dalla regione: “Artusi parla Giapponese”. La presidente di Casa Artusi, **Laila Tentoni**, spiega “La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene in giapponese è un'impresa titanica, l'ulteriore conferma di quanto il manuale artusiano sia una caso editoriale unico, e possa rappresentare, a pochi mesi dal bicentenario della nascita del padre della cucina domestica italiana, il miglior ambasciatore della straordinaria ricchezza culturale ed enogastronomica del nostro territorio”. **Alberto**

**Capatti**, poi, direttore scientifico di Casa Artusi, ha sottolineato come “un lavoro di questo genere va ben oltre la mera traduzione, andando a promuovere la cucina artusiana e il nostro territorio grazie a tutti i giapponesi che lo leggeranno e che ne faranno rivivere le ricette”.

Non resta che osservare come questi ideogrammi nipponici prenderanno forma sulle tavole dei giapponesi, sempre di più estimatori della cultura gastronomica italiana.

# FORLÌTODAY

## Artusi parla giapponese: tradotto in ideogrammi nipponici il celebre manuale artusiano

Il clou della presentazione, davanti a una nutrita platea giapponese, si è svolto all'Istituto Italiano di Cultura (ICC) di Tokyo, grazie alla collaborazione del direttore professor Paolo Calvetti

**Redazione**

22 novembre 2019 15:31



Che l'Artusi manuale abbia viaggiato in tutto il mondo, nelle valigie dei migranti italiani e che sia stato tradotto in tante lingue del mondo è cosa nota. Ma chissà se l'Artusi uomo avrebbe immaginato che le ricette della sua cucina domestica sarebbero state tradotte addirittura in giapponese. Succede così che grazie a un progetto di traduzione fortemente voluto dalla professoressa Hiroko Kudo, sostenuto da Casa Artusi, dalla Regione Emilia-Romagna (Promozione Culturale all'estero) e dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Artusi parla la lingua del Sol Levante. La presentazione dell'uscita del Manuale pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited è avvenuta in Giappone in occasione della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, nell'ambito di un progetto di promozione culturale finanziato dalla Regione Emilia-Romagna, dal significativo titolo "Artusi parla Giapponese". Un evento di rilievo in una terra come quella giapponese con una profonda cultura del cibo tanto da avere la propria cucina tutelata dall'Unesco.

Il clou della presentazione, davanti a una nutrita platea giapponese, si è svolto all'Istituto Italiano di Cultura (ICC) di Tokyo, grazie alla collaborazione del direttore professor Paolo Calvetti. Fra i relatori la responsabile della traduzione, la professoressa Hiroko Kudo, le due traduttrici, Kazuko Nagamoto e Hiroko Nakamura, e Alberto Capatti direttore scientifico di Casa Artusi. Il professor Capatti nella sua lezione magistrale ha sottolineato come "un lavoro di questo genere va ben oltre la mera traduzione, andando a promuovere la cucina artusiana e il nostro territorio grazie a tutti i giapponesi che lo leggeranno e che ne faranno rivivere le ricette".

Dunque, un nuovo tassello alla cultura gastronomica e della cucina italiana, già emblema nel made in Italy nel mondo. Sempre nei giorni scorsi, alla Chuo University di Tokyo, alla Doshisha University di Kyoto e all'Istituto Italiano di Cultura si sono svolte conferenze e workshop sulla sfoglia fatta a mano e sui prodotti certificati della regione Emilia-Romagna, curati da Carla Brigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi e dalla Presidente di Casa Artusi Laila Tentoni che ha guidato la piccola delegazione italiana.

"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene in ideogrammi giapponesi - spiega la presidente Laila Tentoni p è un'impresa titanica, l'ulteriore conferma di quanto il manuale artusiano sia un caso editoriale unico, e possa rappresentare, a pochi mesi dal bicentenario della nascita del padre della cucina domestica italiana, il Miglior Ambasciatore per valorizzare la straordinaria ricchezza culturale ed enogastronomica del nostro territorio".



GIORNALE DI SICILIA

## L'Artusi 'parla' giapponese, tradotto storico manuale cucina

22 Novembre 2019

**一厨房の学とよい食の術**  
ペレグリーノ・アルトゥージ 著作 邦訳出版を前に

11月20日(水) 18:30  
アネージュ/ホール (32F)

カーザ・アルトゥージ (製パン) の学術顧問アルベルト・カバッティ氏がアルトゥージの著作 *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* の邦訳などについて紹介します。(山伊新次通訳付) 続いて、日本翻訳プロジェクトの監修・監訳者である工藤希子氏が日本語版についてのプレゼンテーションを行ったうえで、三名の翻訳者の一人である中村弘子氏および料理監修の奥本和子氏とともに、アルトゥージの本がもつ今日的な意味、日本語版の意義などを協議します。(日本語のみ)

**La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**  
MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE  
PELLAGRINO ARTUSI  
(1891)

イベントの詳細はこちらをご覧ください  
<https://nickkyokushin.jp/event/1466/>

**Hiroko Kudo** 工藤 希子  
中央大学文学部教授、Ph.D. (文化政策学)、フェリス学院大学よりMBA(経営学)、法政大学大学院、MBA(経営学)取得。1999-1993年イタリア政府駐日代表、内閣府経済社会総合研究所常務理事、財団法人経済社会政策研究所 所長兼常務理事を歴任。イタリア人の国際や地域間の比較可能な発展などを研究。

**Antonina Hirado** 中村 弘子  
イタリア実用文芸学専攻 教授兼、東京外国語大学イタリア語専攻 准、イタリア共和国大使、イタリアの新聞記者(トリエステ) 編集者を経て、日本のマスメディアの文筆 翻訳の仕事をこなし、日本語版「学術的監修」を務めるほか、経済と文学のシンポジウム等の企画にてイタリアの歴史などについて特別講演も行う。主な訳書に『スローフード ハイブール』(中央出版、2002)、主編『食』(イタリア版) 邦訳、東京堂刊) (小学館出版、2014) 等。

**Ritsuko Kiyoko** 奥本 和子  
イタリア料理研究家、東京外国語大学イタリア語専攻、イタリア料理学校(監修)、その他、イタリア料理研究家協会理事、監修、中野区立イタリアンレストラン 経営者(2008年まで)、現在は料理を通してイタリア文化を伝えている。料理雑誌「アンソニーイタリア発見」主宰、日本イタリア料理協会の監修、ACCI 文庫編集、料理監修役等、著書『イタリアの歴史』、『イタリアの食文化の歴史』(中央出版) 他、『イタリアの食』、『イタリアの食文化』

イベント詳細やお問い合わせは  
イタリア文化会館まで

(ANSA) - FORLIMPOPOLI (FORLÌ-CESENA), 22 NOV - "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", lo storico manuale di cucina scritto dal forlimpopolese Pellegrino Artusi, tradotto in innumerevoli lingue è ora disponibile anche giapponese. Questo grazie a un progetto voluto dalla professoressa Hiroko Kudo, sostenuto da Casa Artusi, dalla regione Emilia-Romagna e dal ministero degli Affari esteri e della cooperazione internazionale.

La presentazione dell'uscita del manuale pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited è avvenuta in Giappone in occasione della IV settimana della Cucina Italiana nel mondo, progetto di promozione finanziato dalla Regione dal titolo 'Artusi parla Giapponese'. "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene in giapponese - spiega la presidente di Casa Artusi, Laila Tentoni - è un'impresa titanica, l'ulteriore conferma di quanto il manuale artusiano sia un caso editoriale unico, e possa rappresentare, a pochi mesi dal bicentenario della nascita del padre della cucina domestica italiana, il miglior ambasciatore della straordinaria ricchezza culturale ed enogastronomica del

# Artusi parla giapponese

Da Staff 4live - 22 novembre 2019



Che l'Artusi manuale abbia viaggiato in tutto il mondo, nelle valigie dei migranti italiani e che sia stato tradotto in tante lingue del mondo è cosa nota. Ma chissà se l'Artusi uomo avrebbe immaginato che le ricette della sua cucina domestica sarebbero state tradotte addirittura in giapponese!

Succede così che grazie a un progetto di traduzione fortemente voluto dalla professoressa Hiroko Kudo, sostenuto da **Casa Artusi**, dalla Regione Emilia-Romagna (Promozione Culturale all'estero) e dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Artusi parla la lingua del Sol Levante. La presentazione dell'uscita del Manuale pubblicato dalla casa editrice Heibonsha Limited è avvenuta in Giappone in occasione della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, nell'ambito di un progetto di promozione culturale finanziato dalla Regione Emilia-Romagna, dal significativo titolo "Artusi parla Giapponese". Un evento di rilievo in una terra come quella giapponese con una profonda cultura del cibo tanto da avere la propria cucina tutelata dall'Unesco.



## Il Manuale Artusiano protagonista in 5 Continenti e 10 Stati nella Settimana della Cucina Italiana nel mondo

Forlimpopoli (9 dicembre 2019) – Cinque Continenti, dieci Stati coinvolti, innumerevoli eventi tra presentazione di libri, mostre, show cooking e tanto altro. Così come il Manuale dell'Artusi ha viaggiato nelle valigie degli emigrati italiani, lo stesso ha fatto nelle ultime settimane nella **Settimana della Cucina Italiana nel mondo con Casa Artusi**.

Cuore del progetto la **Germania** al fianco della Regione Emilia-Romagna nelle iniziative a Berlino, Monaco e Francoforte. A cui hanno fatto seguito numerosi altri eventi sempre nel Vecchio Continente con una tappa a Marsiglia in **Francia** con il seminario "*Pellegrino Artusi e l'Unità d'Italia*" e un laboratorio sulla pasta fresca fatta a mano, e in **Svizzera** (Ginevra, Neuchatel, Zurigo e Berna) con cene e laboratori dedicati alla pasta rivolti ai bambini, sempre in collaborazione con l'Associazione delle Mariette, che collabora con Casa Artusi nel promuovere la pratica domestica.

Toccata anche l'**Africa**, **Camerun** a Yaounde e **Kenya** a Nairobi e Malindi, con il coinvolgimento delle Ambasciate che hanno ospitato conferenze, dibattiti sulla tradizione culinaria italiana, mostre, presentazione di libri e degustazioni guidate.

Decisamente significativi gli eventi in **Asia** con la presentazione in **Giappone** della prima traduzione del Manuale artusiano nella lingua del Sol Levante, così come nelle **Filippine** con una cena dell'Ambasciata ospitata dal ristorante Finestra e un corso di cucina di Casa Artusi Philippines.

Tappa negli **Stati Uniti**, a San Francisco, con la mostra "Il cibo nei disegni di Fellini" per il centenario del grande regista. Coinvolto anche il **Sud America**, il **Brasile** (San Paolo) e l'**Argentina** (La Plata, Mar del Plata, Villa Regina), con il progetto "*La cucina italiana altrove. Tra il dire e il fare c'è di mezzo il mare...anzi l'oceano*"; il progetto, del Comune di Forlimpopoli, finanziato dalla consulta Emiliano Romagnoli, è gestito da Casa Artusi e per il terzo anno affronta il tema della cucina nei paesi di grande migrazione italiana, un tema di grande interesse culturale e sociale.

"La Settimana della cucina italiana nel mondo chiama Casa Artusi a rappresentare il bello e il buono della pratica domestica - spiega **Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi** - Per noi si tratta di un impegno poderoso al servizio delle eccellenze, non solo eno-gastronomiche, del nostro territorio, che ci rende orgogliosi di vivere in un Paese così universalmente amato e apprezzato".

Forlimpopoli, dicembre 2019

Ufficio Stampa Casa Artusi  
Agenzia PrimaPagina Cesena  
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)  
tel. 3471567681



## Settimana della cucina italiana nel mondo Casa Artusi tocca dieci Stati diversi

Nelle diverse tappe presentazione di libri, mostre, show cooking e tanto altro

### FORLIMPOPOLI

Cinque Continenti, dieci Stati coinvolti, innumerevoli eventi tra presentazione di libri, mostre, show cooking e tanto altro. Così come il Manuale dell'Artusi ha viaggiato nelle valigie degli emigrati italiani, lo stesso ha fatto nelle ultime settimane nella "Settimana della cucina italiana nel mondo" con Casa Artusi. Cuore del progetto la Germania al fianco della Regione Emilia-Romagna nelle iniziative a Berlino, Monaco e Francoforte. A cui hanno fatto seguito numerosi altri eventi sempre nel Vecchio Continente con una tappa a Marsiglia in Francia con il seminario "Pellegriano Artusi e l'Unità d'Italia" e un laboratorio sulla pasta fresca fatta a mano, e in Svizzera (Ginevra, Neuchatel, Zurigo e Berna) con cene e laboratori dedicati alla pasta rivolti ai bambini, sempre in collaborazione con l'Associazione delle Mariette, che collabora con Casa Artusi nel promuovere la pratica

domestica. Toccata anche l'Africa, Camerun a Yaounde e Kenya a Nairobi e Malindi, con il coinvolgimento delle Ambasciate che hanno ospitato conferenze, dibattiti sulla tradizione culinaria italiana, mostre, presentazioni di libri e degustazioni guidate. Decisamente significativi gli

eventi in Asia con la presentazione in Giappone della prima traduzione del Manuale artusiano nella lingua del Sol Levante, così come nelle Filippine con una cena dell'Ambasciata ospitata dal ristorante Finestra e un corso di cucina di Casa Artusi Philippines. Tappa negli Stati Uniti, a San Francisco, con la mostra "Il cibo nei disegni di Fellini" per il centenario del grande regista. Coinvolto anche il Sud America, il Brasile (San Paolo) e l'Argentina (La Plata, Mar del Plata, Villa Regina), con il progetto "La cucina italiana altrove. Tra il dire e il fare c'è di mezzo il mare... anzi l'oceano"; il progetto, del Comune di Forlimpopoli, finanziato dalla consulta Emiliano Romagnoli, è gestito da Casa Artusi e per il terzo anno affronta il tema della cucina nei paesi di grande migrazione italiana, un tema di grande interesse culturale e sociale.





► 10 dicembre 2019 - Edizione Forlì e Cesena



Due momenti del viaggio in giro per il mondo di Casa Artusi

# Il Manuale Artusiano protagonista in 5 continenti nella Settimana della Cucina Italiana nel mondo

Da Staff 4live - 9 dicembre 2019



Cinque Continenti, dieci Stati coinvolti, innumerevoli eventi tra presentazione di libri, mostre, show cooking e tanto altro. Così come il Manuale dell'Artusi ha viaggiato nelle valigie degli emigrati italiani, lo stesso ha fatto nelle ultime settimane nella Settimana della Cucina Italiana nel mondo con **Casa Artusi**.

Cuore del progetto la Germania al fianco della Regione Emilia-Romagna nelle iniziative a Berlino, Monaco e Francoforte. A cui hanno fatto seguito numerosi altri eventi sempre nel Vecchio Continente con una tappa a Marsiglia in Francia con il seminario "Pellegrino Artusi e l'Unità d'Italia" e un laboratorio sulla pasta fresca fatta a mano, e in Svizzera (Ginevra, Neuchatel, Zurigo e Berna) con cene e laboratori dedicati alla pasta rivolti ai bambini, sempre in collaborazione con l'Associazione delle Mariette, che collabora con Casa Artusi nel promuovere la pratica domestica.

Toccata anche l'Africa, Camerun a Yaounde e Kenya a Nairobi e Malindi, con il coinvolgimento delle Ambasciate che hanno ospitato conferenze, dibattiti sulla tradizione culinaria italiana, mostre, presentazione di libri e degustazioni guidate.

Decisamente significativi gli eventi in Asia con la presentazione in Giappone della prima traduzione del Manuale artusiano nella lingua del Sol Levante, così come nelle Filippine con una cena dell'Ambasciata ospitata dal ristorante Finestra e un corso di cucina di Casa Artusi Philippines.

Tappa negli Stati Uniti, a San Francisco, con la mostra "Il cibo nei disegni di Fellini" per il centenario del grande regista. Coinvolto anche il Sud America, il Brasile (San Paolo) e l'Argentina (La Plata, Mar del Plata, Villa Regina), con il progetto "La cucina italiana altrove. Tra il dire e il fare c'è di mezzo il mare... anzi l'oceano"; il progetto, del Comune di Forlimpopoli,

finanziato dalla consulta Emiliano Romagnoli, è gestito da Casa Artusi e per il terzo anno affronta il tema della cucina nei paesi di grande migrazione italiana, un tema di grande interesse culturale e sociale.

*“La Settimana della cucina italiana nel mondo chiama Casa Artusi a rappresentare il bello e il buono della pratica domestica – spiega Laila Tentoni presidente di Casa Artusi –. Per noi si tratta di un impegno poderoso al servizio delle eccellenze, non solo eno-gastronomiche, del nostro territorio, che ci rende orgogliosi di vivere in un Paese così universalmente amato e apprezzato”.*

#### 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.

9 dicembre 2019 - [Forli](#), [Cronaca](#)

## Il Manuale Artusiano protagonista in 5 Continenti e 10 Stati nella Settimana della Cucina Italiana nel mondo



Cuore del progetto la Germania al fianco della Regione Emilia-Romagna nelle iniziative a Berlino, Monaco e Francoforte

Forlimpopoli - **Cinque Continenti, dieci Stati coinvolti**, innumerevoli eventi tra presentazione di libri, mostre, show cooking e tanto altro. Così come il Manuale dell'Artusi ha viaggiato nelle valigie degli emigrati italiani, lo stesso ha fatto nelle ultime settimane nella **Settimana della Cucina Italiana** nel mondo con **Casa Artusi**. Cuore del progetto la **Germania** al fianco della Regione Emilia-Romagna nelle iniziative a Berlino, Monaco e Francoforte. A cui hanno fatto seguito numerosi altri eventi sempre nel Vecchio Continente con una tappa a Marsiglia in **Francia** con il seminario "*Pellegrino Artusi e l'Unità d'Italia*" e un laboratorio sulla pasta fresca fatta a mano, e in **Svizzera** (Ginevra, Neuchatel, Zurigo e Berna) con cene e laboratori dedicati alla pasta rivolti ai bambini, sempre in collaborazione con l'Associazione delle Mariette, che collabora con Casa Artusi nel promuovere la pratica domestica.

Toccata anche l'**Africa**, **Camerun** a Yaounde e **Kenya** a Nairobi e Malindi, con il coinvolgimento delle Ambasciate che hanno ospitato conferenze, dibattiti sulla tradizione culinaria italiana, mostre, presentazione di libri e degustazioni guidate.

Decisamente significativi gli eventi in **Asia** con la presentazione in **Giappone** della prima traduzione del Manuale artusiano nella lingua del Sol Levante, così come nelle **Filippine** con una cena dell'Ambasciata ospitata dal ristorante Finestra e un corso di cucina di Casa Artusi Philippines.

Tappa negli **Stati Uniti**, a San Francisco, con la mostra "Il cibo nei disegni di Fellini" per il centenario del grande regista. Coinvolto anche il **Sud America**, il **Brasile** (San Paolo) e l'**Argentina** (La Plata, Mar del Plata, Villa Regina), con il progetto "*La cucina italiana altrove. Tra il dire e il fare c'è di mezzo il mare... anzi l'oceano*"; il progetto, del Comune di



Forlimpopoli, finanziato dalla consulta Emiliano Romagnoli, è gestito da Casa Artusi e per il terzo anno affronta il tema della cucina nei paesi di grande migrazione italiana, un tema di grande interesse culturale e sociale.

“La Settimana della cucina italiana nel mondo chiama Casa Artusi a rappresentare il bello e il buono della pratica domestica - spiega **Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi** – Per noi si tratta di un impegno poderoso al servizio delle eccellenze, non solo eno-gastronomiche, del nostro territorio, che ci rende orgogliosi di vivere in un Paese così universalmente amato e apprezzato”.

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/0054567-manuale-artusiano-protagonista-5-continenti-e-10-stati-nella-settimana-della>

**FORLÌTODAY**

## Settimana della Cucina Italiana nel mondo: Casa Artusi nei cinque continenti

Il Manuale dell'Artusi ha viaggiato nelle valigie degli emigrati italiani, lo stesso ha fatto nelle ultime settimane nella Settimana della Cucina Italiana nel mondo con Casa Artusi

**Redazione**

09 dicembre 2019 11:56



**C**inque Continenti, dieci Stati coinvolti, innumerevoli eventi tra presentazione di libri, mostre, show cooking e tanto altro. Così come il Manuale dell'Artusi ha viaggiato nelle valigie degli emigrati italiani, lo stesso ha fatto nelle ultime settimane nella Settimana della Cucina Italiana nel mondo con Casa Artusi.

Cuore del progetto la Germania al fianco della Regione Emilia-Romagna nelle iniziative a Berlino, Monaco e Francoforte. A cui hanno fatto seguito numerosi altri eventi sempre nel Vecchio Continente con una tappa a Marsiglia in Francia con il seminario "Pellegrino Artusi e l'Unità d'Italia" e un laboratorio sulla pasta fresca fatta a mano, e in Svizzera (Ginevra, Neuchatel, Zurigo e Berna) con cene e laboratori dedicati alla pasta rivolti ai bambini, sempre in collaborazione con l'Associazione delle Mariette, che collabora con Casa Artusi nel promuovere la pratica domestica.

Toccata anche l'Africa, Camerun a Yaounde e Kenya a Nairobi e Malindi, con il coinvolgimento delle Ambasciate che hanno ospitato conferenze, dibattiti sulla tradizione culinaria italiana, mostre, presentazione di libri e degustazioni guidate.

Decisamente significativi gli eventi in Asia con la presentazione in Giappone della prima traduzione del Manuale artusiano nella lingua del Sol Levante, così come nelle Filippine con una cena dell'Ambasciata ospitata dal ristorante Finestra e un corso di cucina di Casa Artusi Philippines.

Tappa negli Stati Uniti, a San Francisco, con la mostra "Il cibo nei disegni di Fellini" per il centenario del grande regista. Coinvolto anche il Sud America, il Brasile (San Paolo) e l'Argentina (La Plata, Mar del Plata, Villa Regina), con il progetto "La cucina italiana altrove. Tra il dire e il fare c'è di mezzo il mare... anzi l'oceano"; il progetto, del Comune di Forlimpopoli, finanziato dalla consulta Emiliano Romagnoli, è gestito da Casa Artusi e per il terzo anno affronta il tema della cucina nei paesi di grande migrazione italiana, un tema di grande interesse culturale e sociale. La Settimana della cucina italiana nel mondo chiama Casa Artusi a rappresentare il bello e il buono della pratica domestica - spiega Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi - Per noi si tratta di un impegno poderoso al servizio delle eccellenze, non solo eno-gastronomiche, del nostro territorio, che ci rende orgogliosi di vivere in un Paese così universalmente amato e apprezzato".



## Il Manuale Artusiano protagonista in 5 Continenti e 10 Stati

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 9 dicembre 2019 – Cinque Continenti, dieci Stati coinvolti, innumerevoli eventi tra presentazione di libri, mostre, show cooking e tanto altro. Così come il Manuale dell'Artusi ha viaggiato nelle valigie degli emigrati italiani, lo stesso ha fatto nelle ultime settimane nella Settimana della Cucina Italiana nel mondo con Casa Artusi. Cuore del progetto la Germania al fianco della Regione Emilia-Romagna nelle iniziative a Berlino, Monaco e Francoforte. A cui hanno fatto seguito numerosi altri eventi sempre nel Vecchio Continente con una tappa a Marsiglia in Francia con il seminario “ Pellegrino Artusi e l'Unità d'Italia ” e un laboratorio sulla pasta fresca fatta a mano, e in Svizzera (Ginevra, Neuchatel, Zurigo e Berna) con cene e laboratori dedicati alla pasta rivolti ai bambini, sempre in collaborazione con l'Associazione delle Mariette, che collabora con Casa Artusi nel promuovere la pratica domestica.

Toccata anche l' Africa, Camerun a Yaounde e Kenya a Nairobi e Malindi, con il coinvolgimento delle Ambasciate che hanno ospitato conferenze, dibattiti sulla tradizione culinaria italiana, mostre, presentazione di libri e degustazioni guidate.

Decisamente significativi gli eventi in Asia con la presentazione in Giappone della prima traduzione del Manuale artusiano nella lingua del Sol Levante, così come nelle Filippine con una cena dell'Ambasciata ospitata dal ristorante Finestra e un corso di cucina di Casa Artusi Philippines.

Tappa negli Stati Uniti, a San Francisco, con la mostra “Il cibo nei disegni di Fellini” per il centenario del grande regista. Coinvolto anche il Sud America, il Brasile (San Paolo) e l' Argentina (La Plata, Mar del Plata, Villa Regina), con il progetto “ La cucina italiana altrove. Tra il dire e il fare c'è di mezzo il mare...anzi l'oceano ”; il progetto, del Comune di Forlimpopoli, finanziato dalla consulta Emiliano Romagnoli, è gestito da Casa Artusi e per il terzo anno affronta il tema della cucina nei paesi di grande migrazione italiana, un tema di grande interesse culturale e sociale.

“La Settimana della cucina italiana nel mondo chiama Casa Artusi a rappresentare il bello e il buono della pratica domestica – spiega Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi – Per noi si tratta di un impegno poderoso al servizio delle eccellenze, non solo eno-gastronomiche, del nostro territorio, che ci rende orgogliosi di vivere in un Paese così universalmente amato e apprezzato”.



► 12 dicembre 2019



SCUOLA DI CUCINA

# Con Pellegrino alla scoperta delle ricette del mondo

Carla Brigliadori dal 2007 coordina i corsi di cucina di Casa Artusi che vedono "in cattedra" chef e pasticceri

**FORLIMPOPOLI**  
**ERIKA NANNI**

Prendere lezioni di cucina all'interno del "tempio" dedicato a Pellegrino Artusi, apprendere dagli chef i segreti del pesce o dei risotti, immergersi nei sapori e negli odori



della tradizione che si fonde con l'innovazione. Le lezioni di cucina di Casa Artusi, a Forlimpopoli, sono tutte queste cose insieme, e ad "architettarle" è Carla Brigliadori, responsabile dei corsi dal lontano 2007, al tempo dell'apertura del laboratorio, che include anche biblioteca, osteria e ristorante dedicati al celebre gastronomo romagnolo.

#### Largo ai "maestri"

Organizzati in due periodi dell'anno, i corsi di cucina sono attivi da gennaio a maggio e da settembre a dicembre, e danno spesso ospitalità a grandi maestri della cucina. «Il mio compito è coordinare i corsi, pianificare il calendario e assistere i corsisti», spiega Carla Brigliadori. Alla base della scelta di "star dietro alle quinte" c'è il desiderio di far sì che gli "alunni" abbiano la possibilità di «imparare direttamente dai grandi chef, come Sergio Barzetti, esperto di risotti, spesso ospite alla trasmissione "La prova del cuoco", che terrà alcune delle prossime lezioni. Barzetti ha pubblicato tre libri sul tema – precisa Carla Brigliadori – chi meglio di lui può tenere lezioni sulle tecniche di mantecatura?». Come sottolinea la coordinatrice, del resto, «non tutti gli incontri che facciamo a Casa Artusi sono uguali». «La maggior parte delle lezioni sono pratiche e quindi i corsisti possono "mettere le mani in pasta", come nel caso degli incontri sulla pasta fresca, che realizziamo con la collaborazione dell'associazione delle Mariette. Altre lezioni, invece, sono dimo-

strative, ovvero i corsisti osservano lo chef che esegue le sue ricette».

#### Come a Masterchef

La sala in cui si svolgono le lezioni di cucina è al secondo piano di Casa Artusi, e può contenere un massimo di 20 partecipanti, e per ognuno di loro è disponibile una postazione attrezzata, con fuochi, lavello, taglieri, ingredienti e utensili per la realizzazione dei piatti. «Alcune lezioni sono fatte a misura di bambino – chiarisce Brigliadori – altre invece sono per gli adulti. Quello che hanno in comune entrambe le tipologie è il fatto che poi

i corsisti possono portare a casa quello che cucinano: è uno dei capisaldi della nostra filosofia».

#### Oltre la tradizione

Nonostante i corsi si svolgano all'interno della fondazione intitolata al gastronomo, nei corsi di Casa Artusi c'è poco dei piatti classici di Romagna (fondamentali a parte ovvero piadina e sfoglia). «Quasi nulla – ammette Carla Brigliadori – ma nel 2020, per il bicentenario di Artusi abbiamo in progetto di inserire alcune ricette ad hoc per omaggiarlo». Per il resto, tra gli incontri in programma nel calendario del prossimo anno ci sono nomi come quello dello chef Pier Giorgio Parini o Antonia Klugmann, ma anche Antonio Scaccio, «che terrà un corso dimostrativo sulla cucina mediterranea e sui piatti vegetariani. Di pasticceria si occuperà invece la pasticceria Olimpia Apogeo». Tra gli altri ospiti, per le preparazioni tipiche della pasticceria natalizia e pasquale si occuperà lo chef Alessandro Bertuzzi. A diversi ingredienti e diversi maestri corrispondono poi diversi prezzi: si va dai 60 euro per il corso sulla piadina romagnola con l'associazione

delle Mariette ai 120 euro per la lezione di pasticceria con Bertuzzi, fino a 150 euro per trascorrere l'intera giornata a fare la sfoglia.

#### Esplorare nuovi sapori

Tuttavia, per acchiappare davvero i segreti del "far da mangiare" «è indispensabile conoscere le cucine del mondo, esplorare sapori nuovi, viaggiare – afferma decisa Carla Brigliadori – come del resto fece anche Pellegrini».



► 12 dicembre 2019

no Artusi, che viaggiò assaporando gusti diversi da quelli della sua Romagna». Anche Casa Artusi, tutti gli anni, viaggia infatti da un parte all'altra del mondo per far scoprire anche alle popolazioni più lontane il valore della cucina italiana e romagnola, come nelle Filippine, con il progetto Casa Artusi Filippine. «Durante il nostro ultimo viaggio in Giappone, a Tokyo e Kyoto a novembre – racconta Brigliadori – abbiamo assaggiato i piatti preparati dai cuochi giapponesi eseguendo le ricette che noi avevamo dato loro: devo dire che siamo rimasti sorpresi. La prova che la voglia di conoscere e scoprire può portarti ben oltre i confini gastronomici della tua nazione».

INFO: [INFO@CASARTUSLIT](mailto:INFO@CASARTUSLIT) 0543 743138





► 12 dicembre 2019



**Carla Brigliadori nelle cucine di Casa Artusi a Forlimpopoli. A lei, ambasciatrice di Casa Artusi, abbiamo affidato il menù di Natale per il prossimo numero di "Cibo" FOTO MAURO MONTI**



**Guerrini, Artusi e la Marietta**  
**sabato 14 dicembre ore 17- Teatro Verdi**  
**A Forlimpopoli lo spettacolo di Mariavittoria Andrini**  
**proposto da Associazione delle Mariette e Casa Artusi.**

Forlimpopoli (13 dicembre 2019) - Uno girava l'Italia alla ricerca di piatti e prelibatezze culinarie da proporre nel suo manuale di cucina domestica, l'altro, in mezzo a tanti altri interessi, guardava a cosa restava da pranzi e cene sontuose (e non) per raccontare "L'arte di utilizzare gli avanzi".

Stiamo parlando di Pellegrino Artusi e del suo amico Olindo Guerrini, poeta e scrittore romagnolo che amava nascondersi dietro molteplici pseudonimi, tra cui il più noto è quel Lorenzo Stecchetti con cui firma molte delle sue poesie.

A queste due grandi figure si ispira ed è dedicato **"Ho un arcobaleno nella testa"**, lo spettacolo teatrale in programma **sabato 14 dicembre alle ore 17 al Teatro Verdi di Forlimpopoli.**

Tratto dall'omonimo libro di Mariavittoria Andrini, lo spettacolo è un racconto in cui Olindo Guerrini prende voce per parlare di sé, della sua arte e dei suoi incontri, primo fra tutti quello con Pellegrino Artusi e la Marietta.

È la seconda volta che **Mariavittoria Andrini**, scrittrice, storica, insegnante di cucina e giornalista, allarga la sua cultura al teatro, ma il suo incontro con Olindo Guerrini non è nuovo. Nel 2012 Andrini propone la riedizione del libro di Olindo Guerrini "L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa", pubblicato postumo nel 1918. Nasce così nell'autrice la curiosità di approfondire la conoscenza con questo poliedrico personaggio che porta, nel 2016, alla riedizione di "Ricordi autobiografici" (pubblicato da Zanichelli nel 1917 e scritto dagli amici di Guerrini). È proprio da questa pubblicazione che nasce l'idea di realizzare, nel 2017, uno spettacolo teatrale che si intitola "Io e gli altri me" che diventa, successivamente, il libretto "Ho un arcobaleno nella testa".

Alla fine dello spettacolo proposto da Casa Artusi e dall'Associazione delle Mariette ai forlimpopolesi e a tutti i gourmand curiosi, è previsto un brindisi durante il quale tutti gli spettatori potranno assaggiare il **Panettone Marietta**, ricetta n.604 del manuale Artusiano. Prosit!

*Forlimpopoli, dicembre 2019*

*Ufficio Stampa Casa Artusi  
Agenzia PrimaPagina Cesena  
(Filippo Fabbri – Anna Frabotta)  
tel. 3471567681*





## Gemellaggio del gusto e mercatino

### FORLIMPOPOLI

Il secondo week end del Natale forlimpopolese si apre all'insegna dell'amicizia tra i popoli e della cultura artusiana. Oggi dalle 12 sarà, infatti, possibile pranzare in piazza con i manicaretti preparati dall'associazione "I gemellaggi del gusto" di Forlimpopoli, mentre dalle 14 alle 19, sempre in piazza Garibaldi, sarà possibile passeggiare tra le bancarelle del Mercatino natalizio della creatività e del riuso mentre i bambini si divertono con l'animazione e i giochi di "Paese che vai, Natale che trovi" di Roberto Fabbri. Sempre per i bambini, dalle 16.30 è previsto al Museo Archeologico (nella corte della Rocca) un laboratorio creativo a cura della sezione didattica di RavennAntica dedicato alla realizzazione di un albero dei tappi. Alle 17, al teatro Verdi lo spettacolo teatrale "Ho un arcobaleno nella testa. Olindo Guerrini si racconta", opera teatrale di Maria Vittoria Andrini, con Fabio Bussotti e Fiorella Buffa. Allo spettacolo, introdotto da Pietro Caruso e ad ingresso libero, seguirà nella sala del consiglio comunale un brindisi con il Panettone Marietta, realizzato ed offerto dall'Associazione Mariette e da Casa Artusi.

## Guerrini, Artusi e la Marietta oggi al Teatro Verdi

Da **Roberto Di Biase** - 14 Dicembre 2019

### Sabato 14 dicembre, alle ore 17, a Forlimpopoli lo spettacolo di Mariavittoria Andrini proposto da Associazione delle Mariette e Casa Artusi

FORLIMPOPOLI (FC) – Uno girava l'Italia alla ricerca di piatti e prelibatezze culinarie da proporre nel suo manuale di cucina domestica, l'altro, in mezzo a tanti altri interessi, guardava a cosa restava da pranzi e cene sontuose (e non) per raccontare "L'arte di utilizzare gli avanzi".

Stiamo parlando di Pellegrino Artusi e del suo amico Olindo Guerrini, poeta e scrittore romagnolo che amava nascondersi dietro molteplici pseudonimi, tra cui il più noto è quel Lorenzo Stecchetti con cui firma molte delle sue poesie.

A queste due grandi figure si ispira ed è dedicato **"Ho un arcobaleno nella testa"**, lo spettacolo teatrale in programma **sabato 14 dicembre alle ore 17 al Teatro Verdi di Forlimpopoli**.

Tratto dall'omonimo libro di **Mariavittoria Andrini**, lo spettacolo è un racconto in cui Olindo Guerrini prende voce per parlare di sé, della sua arte e dei suoi incontri, primo fra tutti quello con Pellegrino Artusi e la Marietta.

È la seconda volta che Mariavittoria Andrini, scrittrice, storica, insegnante di cucina e giornalista, allarga la sua cultura al teatro, ma il suo incontro con Olindo Guerrini non è nuovo. Nel 2012 Andrini propone la riedizione del libro di Olindo Guerrini "L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa", pubblicato postumo nel 1918. Nasce così nell'autrice la curiosità di approfondire la conoscenza con questo poliedrico personaggio che porta, nel 2016, alla riedizione di "Ricordi autobiografici" (pubblicato da Zanichelli nel 1917 e scritto dagli amici di Guerrini). È proprio da questa pubblicazione che nasce l'idea di realizzare, nel 2017, uno spettacolo teatrale che si intitola "Io e gli altri me" che diventa, successivamente, il libretto "Ho un arcobaleno nella testa".

Alla fine dello spettacolo proposto da Casa Artusi e dall'Associazione delle Mariette ai forlimpopolesi e a tutti i gourmand curiosi, è previsto un brindisi durante il quale tutti gli spettatori potranno assaggiare il **Panettone Marietta**, ricetta n.604 del manuale Artusiano. Prosit!



---

EMILIA  
ROMAGNA  Vini

---

①

---



Uno girava l'Italia alla ricerca di piatti e prelibatezze culinarie da proporre nel suo manuale di cucina domestica, l'altro, in mezzo a tanti altri interessi, guardava a cosa restava da pranzi e cene sontuose (e non) per raccontare "L'arte di utilizzare gli avanzi".

Stiamo parlando di **Pellegrino Artusi** e del suo amico **Olindo Guerrini**, poeta e scrittore romagnolo che amava nascondersi dietro molteplici pseudonimi, tra cui il più noto è quel Lorenzo Stecchetti con cui firma molte delle sue poesie.

A queste due grandi figure si ispira ed è dedicato **"Ho un arcobaleno nella testa"**, lo spettacolo teatrale in programma **sabato 14 dicembre alle ore 17 al Teatro Verdi di Forlimpopoli**.

Tratto dall'omonimo libro di Mariavittoria Andrini, lo spettacolo è un racconto in cui Olindo Guerrini prende voce per parlare di sé, della sua arte e dei suoi incontri, primo fra tutti quello con Pellegrino Artusi e la Marietta.

È la seconda volta che Mariavittoria Andrini, scrittrice, storica, insegnante di cucina e giornalista, allarga la sua cultura al teatro, ma il suo incontro con Olindo Guerrini non è nuovo. Nel 2012 Andrini propone la riedizione del libro di Olindo Guerrini "L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa", pubblicato postumo nel 1918. Nasce così nell'autrice la curiosità di approfondire la conoscenza con questo poliedrico personaggio che porta, nel 2016, alla riedizione di "Ricordi autobiografici" (pubblicato da Zanichelli nel 1917 e scritto dagli amici di Guerrini). È proprio da questa pubblicazione che nasce l'idea di realizzare, nel 2017, uno spettacolo teatrale che si intitola "Io e gli altri me" che diventa, successivamente, il libretto "Ho un arcobaleno nella testa".

Alla fine dello spettacolo proposto da Casa Artusi e dall'Associazione delle Mariette ai forlimpopolesi e a tutti i gourmand curiosi, è previsto un brindisi durante il quale tutti gli spettatori potranno assaggiare il Panettone Marietta, ricetta n.604 del manuale Artusiano. Prosit!



## 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. Vigneron 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. Per scrivere alla redazione: [redazione@emiliaromagnavini.it](mailto:redazione@emiliaromagnavini.it)  
[redazione@emiliaromagnavini.it](mailto:redazione@emiliaromagnavini.it) (mailto:redazione@emiliaromagnavini.it)

---

### ARTICOLI RECENTI

**FORLÌTODAY**

## Mercatini, spettacoli e pranzo in piazza: il weekend natalizio di Forlimpopoli

### centro storico

*Indirizzo non disponibile*

Forlimpopoli

**Dal 14/12/2019 al 14/12/2019**

vari orari - vedi programma

*Prezzo non disponibile*

### **Redazione**

13 dicembre 2019 11:50

**I**l secondo week end del Natale forlimpopolese si apre all'insegna dell'amicizia tra i popoli e della cultura artusiana. Dalle 12 di sabato 14 dicembre, sarà infatti possibile pranzare in piazza con i manicaretti preparati dall'Associazione "I Gemellaggi del Gusto" di Forlimpopoli, mentre dalle ore 14 alle ore 19, sempre in piazza Garibaldi sarà possibile passeggiare tra le bancarelle del Mercatino Natalizio della Creatività e del Riuso mentre i bambini si divertono con l'animazione e i giochi di "Paese che vai, Natale che trovi" di Roberto Fabbri.

Sempre per i bambini, dalle 16.30 è previsto al Museo Archeologico (nella corte della Rocca) un laboratorio creativo a cura della sezione Didattica di RavennAntica dedicato alla realizzazione di un albero dei tappi. Poco più tardi, alle 17, per un pubblico più adulto, presso il vicino teatro "Verdi" lo spettacolo teatrale "Ho un arcobaleno nella testa. Olindo Guerrini si racconta", opera teatrale di Maria Vittoria Andrini, con Fabio Bussotti e Fiorella Buffa. Allo spettacolo, introdotto da Pietro Caruso e ad ingresso libero, seguirà nella Sala del Consiglio Comunale un brindisi con il celeberrimo Panettone Marietta realizzato ed offerto dall'Associazione Mariette e da Casa Artusi.

E per chi avesse ancora fame: cena in piazza - magari dopo un giro sulla pista di ghiaccio - nuovamente con la cucina dell'Associazione "I Gemellaggi del Gusto"

---

I mattoncini tornano protagonisti: un entusiasmante viaggio alla scoperta dell'universo Lego

# SESTOPOTERE.COM

on line dal 1999

EMILIA-ROMAGNA ▾ NORD ITALIA CENTRO ITALIA POLITICA E CITTÀ SOCIETÀ, CULTURA, SPORT

ECONOMIA E WEB



Forlì - Cesena

## Al via il 2° week end di iniziative di Natale a Forlimpopoli

📅 13 Dicembre 2019 👤 mcolonna 💬 0 Commenti

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 13 dicembre 2019 – Il secondo week end del Natale forlimpopolese si apre all'insegna dell'amicizia tra i popoli e della cultura artusiana. Dalle 12 di domani, sabato 14 dicembre, sarà infatti possibile pranzare in piazza con i manicaretti preparati dall'Associazione "I Gemellaggi del Gusto" di Forlimpopoli.

Mentre dalle  
ore 14 alle

Cerca



Politica e città

### Centrodestra avanti in tutte le regioni Italiane. Crollo 5 stelle: sondaggio Bidimedia

📅 23 Novembre 2019 👤

mcolonna 💬 0

(Sesto Potere) – Roma – 23 novembre 2019 – Il centrodestra è chiara maggioranza in tutta Italia, senza alcuna eccezione.



Swg:  
centrode  
stra oltre  
il 50%,



ore 19, sempre in piazza Garibaldi sarà possibile passeggiare tra le bancarelle del Mercatino Natalizio della Creatività e

del Riuso con i bambini che si diventeranno con l'animazione e i giochi di "Paese che vai, Natale che trovi" di Roberto Fabbri.

Sempre per i bambini, dalle 16.30 è previsto al Museo Archeologico (nella corte della Rocca) un laboratorio creativo a cura della sezione Didattica di RavennAntica dedicato alla realizzazione di un albero dei tappi.

Poco più tardi, alle 17, per un pubblico più adulto, presso il vicino teatro "Verdi" lo spettacolo teatrale "Ho un arcobaleno nella testa. Olindo Guerrini si racconta", opera teatrale di MariaVittoria Andrini, con Fabio Bussotti e Fiorella Buffa.



Allo spettacolo, introdotto da Pietro Caruso e ad ingresso libero, seguirà nella Sala del Consiglio Comunale un brindisi con il celeberrimo Panettone Marietta realizzato ed offerto dall'Associazione Mariette e da Casa Artusi.

E per chi avesse ancora fame: cena in piazza – magari dopo un giro sulla pista di ghiaccio – nuovamente con la cucina dell'Associazione "I Gemellaggi del Gusto".

nuovo tonfo del M5S

📅 15 Novembre 2019 🗨️ 0



Sondaggi o, centrodestra al 49%,

crolla il M5S

📅 13 Novembre 2019 🗨️ 0



Poste, vertice con 4000 sindaci Piccoli

Comuni

📅 31 Ottobre 2019 🗨️ 0



Comuni, +16,6% investimenti nel 2019

📅 16 Ottobre 2019 🗨️ 0



Taglio dei parlamentari, risparmio di

1,35€ a cittadino

📅 11 Ottobre 2019 🗨️ 0



Sondaggi, Italia Viva di Renzi al 5,2%

📅 23 Settembre 2019 🗨️ 0



Renzi lancia il movimento Italia Viva

📅 17 Settembre 2019 🗨️ 0

← Zola Predosa, stabilimento Yoox Net-a-Porter Group da 250 dipendenti

Commercio, a Forlì azzerata Cosap per 3 anni →



## **Un'idea regalo originale? Un corso di cucina a Casa Artusi**

*Forlimpopoli (14 dicembre 2019)* - Chi quest'anno è alla ricerca di idee regalo originali da mettere sotto l'Albero di Natale, la food experience è sicuramente la scelta migliore. Non si parla di semplici cene, ma di corsi pratici in cui mettere alla prova le proprie qualità di provetto chef. **Casa Artusi**, proprio in vista del Natale, ha pensato a **due corsi-idee regalo** che abbinano il piacere della tavola con il gusto nell'imparare nuovi modi per stupire in cucina.

Il primo è un corso sul pane per eccellenza della Romagna: la Piadina Romagnola fatta a mano. In programma lunedì 13 gennaio (ore 20-22:45), il corso prevede una parte pratica nella quale ogni partecipante viene affiancato da una Marietta, e si conclude con una piccola degustazione. Al termine del corso ogni partecipante porterà a casa la piadina preparata con le proprie mani e una confezione di squacquerone di Romagna Dop al Sale Dolce di Cervia del Caseificio Mambelli. Il costo del corso è di 60 euro; per rendere il regalo ancora più speciale, euro 85 con la tradizionale Teglia di Montetiffi con garnadel, ideale per una perfetta cottura della piadina.

E' dedicato alla **pasticceria di casa** invernale il corso pratico tenuto dalla maestra di cucina **Olimpia Apogeo** in programma il 16 gennaio (ore 20-23). Due le ricette che saranno preparate durante il corso: delizie di mascarpone con pere e crumble al pistacchio e biscottini friabili al caramello mou. Al termine del corso i partecipanti portano a casa, oltre ai dolci realizzati durante il corso, anche una dispensa con le ricette dei dolci e i grembiule in tela di Casa Artusi. Il costo è di euro 65 (massimo 20 partecipanti).

E non è finita. La Scuola di Cucina di Casa Artusi organizza anche **corsi di cucina per le aziende** che desiderano regalare ai propri dipendenti dei pomeriggi all'insegna del team building... ai fornelli.

**Per informazioni su come acquistare un buono regalo o su iscrizioni ai corsi: [info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it) oppure 0543.743138.**

*Forlimpopoli, dicembre*

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





## Idee regalo originali: due corsi di cucina a Casa Artusi

Il primo è per imparare a fare la tradizionale piadina romagnola affiancati da una Marietta

### FORLIMPOPOLI

Per chi è alla ricerca di idee regalo originali da mettere sotto l'Albero di Natale, la food experience è un'ottima opportunità. Non si parla di semplici cene, ma di corsi pratici in cui mettere alla prova le proprie qualità di provetto chef. Casa Artusi, proprio in vista del Natale, ha pensato a due corsi-idee regalo che abbinano il piacere della tavola con il gusto nell'imparare nuovi modi per stupire in cucina. Il primo è un corso sul pane per eccellenza della Romagna:

la Piadina Romagnola fatta a mano. In programma lunedì 13 gennaio (ore 20-22:45), il corso prevede una parte pratica nella quale ogni partecipante viene affiancato da una Marietta, e si conclude

con una piccola degustazione. Al termine del corso ogni partecipante porterà a casa la piadina preparata con le proprie mani e una confezione di squacquero-ne di Romagna Dop. Il

costo del corso è di 60 euro; per rendere il regalo ancora più speciale, euro 85 con la tradizionale Teglia di Montetiffi con garnadel, ideale per una perfetta cottura della piadina. E' dedicato alla pasticceria di casa invernale il corso pratico tenuto dalla maestra di

cucina Olimpia Apogeo in programma il 16 gennaio (ore 20-23). Due le ricette che saran-

no preparate durante il corso: delizie di mascarpone con pere e crumble al pistacchio e biscottini

friabili al caramello mou. Al termine del corso i partecipanti portano a casa, oltre ai dolci realizzati, anche una dispensa con le ricette dei dolci e il grembiule in tela di Casa Ar-

tusi. Il costo è di euro 65 (massimo 20 partecipanti). La Scuola di Cucina di Casa Artusi organizza anche corsi di cucina per le aziende che desiderano regalare ai propri dipendenti dei pomeriggi all'insegna del team building... ai fornelli. info 0543.743138.

**IL SECONDO  
È DEDICATO  
INVECE ALLA  
PASTICCERIA  
DI CASA**



► 17 dicembre 2019 - Edizione Forlì e Cesena



**Corso di cucina con protagonista le Mariette**

14 dicembre 2019 - [Forlì, Cronaca](#)

## Un'idea regalo originale? Un corso di cucina a Casa Artusi



Due corsi-idee regalo abbinano il piacere della tavola con il gusto nell'imparare

Chi quest'anno è alla ricerca di idee regalo originali da mettere sotto l'Albero di Natale, la food experience è sicuramente la scelta migliore. Non si parla di semplici cene, ma di corsi pratici in cui mettere alla prova le proprie qualità di provetto chef. **Casa Artusi**, proprio in vista del Natale, ha pensato a **due corsi-idee regalo** che abbinano il piacere della tavola con il gusto nell'imparare nuovi modi per stupire in cucina.

Il primo è un corso sul pane per eccellenza della Romagna: la Piadina Romagnola fatta a mano. In programma lunedì 13 gennaio (ore 20-22:45), il corso prevede una parte pratica nella quale ogni partecipante viene affiancato da una Marietta, e si conclude con una piccola degustazione. Al termine del corso ogni partecipante porterà a casa la piadina preparata con le proprie mani e una confezione di squacquerone di Romagna Dop al Sale Dolce di Cervia del Caseificio Mambelli. Il costo del corso è di 60 euro; per rendere il regalo ancora più speciale, euro 85 con la tradizionale Teglia di Montetiffi con garnadel, ideale per una perfetta cottura della piadina.

E' dedicato alla **pasticceria di casa** invernale il corso pratico tenuto dalla maestra di cucina **Olimpia Apogeo** in programma il 16 gennaio (ore 20-23). Due le ricette che saranno preparate durante il corso: delizie di mascarpone con pere e crumble al pistacchio e biscottini friabili al caramello mou. Al termine del corso i partecipanti portano a casa, oltre ai dolci realizzati durante il corso, anche una dispensa con le ricette dei dolci e il grembiule in tela di Casa Artusi. Il costo è di euro 65 (massimo 20 partecipanti).

E non è finita. La Scuola di Cucina di Casa Artusi organizza anche **corsi di cucina per le aziende** che desiderano regalare ai propri dipendenti dei pomeriggi all'insegna del team building... ai fornelli. **Per informazioni su come acquistare un buono regalo o su iscrizioni ai corsi: [info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it) oppure 0543.743138.**

GUIDA  
([HTTPS://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/GUIDA/](https://www.emiliaromagnavini.it/it/guida/))

# EMILIA ROMAGNA Vini

MAGAZINE  
([HTTPS://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/MAGAZINE/](https://www.emiliaromagnavini.it/it/magazine/))



Chi quest'anno è alla ricerca di idee regalo originali da mettere sotto l'Albero di Natale, la **food experience** è sicuramente la scelta migliore. Non si parla di semplici cene, ma di corsi pratici in cui mettere alla prova le proprie qualità di provetto chef. Casa Artusi, proprio in vista del Natale, ha pensato a due corsi-idee regalo che abbinano il piacere della tavola con il gusto nell'imparare nuovi modi per stupire in cucina.

Il primo è un corso sul pane per eccellenza della Romagna: la **Piadina Romagnola fatta a mano**. In programma **lunedì 13 gennaio** (ore 20-22:45), il corso prevede una parte pratica nella quale ogni partecipante viene affiancato da una Marietta, e si conclude con una piccola degustazione. Al termine del corso ogni partecipante porterà a casa la piadina preparata con le proprie mani e una confezione di squacquerone di Romagna Dop al Sale Dolce di Cervia del Caseificio Mambelli. Il costo del corso è di 60 euro; per rendere il regalo ancora più speciale, euro 85 con la tradizionale Teglia di Montetiffi con garnadel, ideale per una perfetta cottura della piadina.

E' dedicato alla **pasticceria di casa invernale** il corso pratico tenuto dalla maestra di cucina Olimpia Apogeo in programma il **16 gennaio** (ore 20-23). Due le ricette che saranno preparate durante il corso: delizie di mascarpone con pere e crumble al pistacchio e biscottini friabili al caramello mou. Al termine del corso i partecipanti portano a casa, oltre ai dolci realizzati durante il corso, anche una dispensa con le ricette dei dolci e il grembiule in tela di Casa Artusi. Il costo è di euro 65 (massimo 20 partecipanti).

E non è finita. La Scuola di Cucina di Casa Artusi organizza anche **corsi di cucina per le aziende** che desiderano regalare ai propri dipendenti dei pomeriggi all'insegna del team building... ai fornelli.

Per **informazioni** su come acquistare un buono regalo o su iscrizioni ai corsi: [info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it) oppure **0543.743138**.

---

## EVENTI RECENTI

---

- Un'idea regalo originale? Un corso di cucina a Casa Artusi (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/evento/33-unaidea-regalo-originale-un-corso-di-cucina-a-casa-artusi>)
- November Porc (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/evento/32-november-porc>)
- Back to the Wine (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/evento/31-back-to-the-wine>)
- Cesena con Gusto (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/evento/30-cesena-con-gusto>)
- Tramonto DiVino a Fico Eatly World domenica 20 ottobre (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/evento/29-tramonto-divino-a-fico-eatly-world-domenica-20-ottobre>)
- Vino al Vino: degustazione l'Emilia-Romagna nel Calice (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/evento/28-vino-al-vino-degustazione-l-emilia-romagna-nel-calice>)
- Tramonto DiVino: ecco le tappe (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/evento/26-tramonto-divino-ecco-le-tappe>)
- Notte Rosa in terrazza al Quartopiano Suite Restaurant di Rimini (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/evento/25-notte-rosa-in-terrazza-al-quartopiano-suite-restaurant-di-rimini>)
- Il Club dei Bianchi all'International Jazz Festival nella serata Kalumet in centro (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/evento/24-il-club-dei-bianchi-allinternational-jazz-festival-nella-serata-kalumet-in-centro>)
- Torna la Festa Artusiana a Forlimpopoli (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/evento/23-torna-la-festa-artusiana-a-forlimpopoli>)



## **Parma-Forlimpopoli: unite nel 2020 da una grande ricorrenza nel segno della cultura del cibo**

*Forlimpopoli (27 dicembre 2019)* – Incontro tra due grandi eventi che animeranno il prossimo anno è andato in scena a Parma: **il bicentenario della morte di Artusi e Parma capitale italiana della cultura**. A unirli la cultura del cibo, come raccontato nell'incontro ospitato all'università della città ducale. "La Food valley che trova in Parma il suo epicentro non è solo un elenco di prodotti ma un humus che fa cultura del cibo. Naturale quindi l'incontro con un personaggio come l'Artusi", ha esordito l'assessore di Parma **Nicoletta Lia Rosa Paci**. Dello stesso avviso **Enrico Monti** presidente del Consiglio comunale di Forlimpopoli che ha portato il saluto della città: "Forlimpopoli è impegnata da tempo nella valorizzazione della cultura, specificatamente del cibo, dimostrando che con la cultura si può mangiare. Il 2020, anno del bicentenario del padre della cucina di casa, tantissimi saranno gli eventi che, assieme a Casa Artusi, proporranno nel segno della pratica domestica".

Nel merito del programma del prossimo anno è entrata **Laila Tentoni** presidente di Casa Artusi che ha anticipato alcuni temi. "A Forlimpopoli abbiamo un patrimonio di 2mila lettere scritte da letterati e semicoltori, in corrispondenza con l'Artusi, microstoria dell'Italia del tempo. Su quelle lettere e sulla valorizzazione della pratica domestica della cucina verteranno le iniziative del bicentenario che contemplano anche libri, mostre, spettacoli convegni e tanto altro".

**Massimo Spigaroli**, presidente di CheftoChef e di Parma City of Gastronomy, ha evidenziato la peculiarità della gastronomia italiana: "la nostra cucina è importante e si è imposta nel mondo perché ha un passato e l'Artusi ne è il perno. La cucina dei gradi chef è internazionale con piatti elaborati e prodotti spesso introvabili; quella dell'Artusi è domestica fatta con prodotti del territorio".

Le conclusioni sono state affidate all'Assessore alle politiche Agricole **Simona Caselli**: "Quando si parla di cucina si parla di prodotti agricoli, perno del sistema economico regionale. Il settore agroindustriale da noi è secondo solo alla meccanica, ha un valore di 4,7 miliardi di euro, dà lavoro a 80mila persone che salgono a 300mila con l'indotto. Siamo la regione in Europa con il maggior numero di prodotti Dop e Igp con 44 prodotti. La promozione delle nostre eccellenze è fondamentale, lo abbiamo fatto con Expo, nella Settimana della cucina italiana nel mondo, lo faremo con il sostegno al Bicentenario artusiano".

La giornata si è conclusa con un laboratorio sulla sfoglia fatta a mano in collaborazione con l'Associazione delle Mariette e la degustazione della ricetta n. 54 del Manuale artusiano, "Anolini alla Parmigiana", realizzata dalla responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, Carla Brigladori.

*Forlimpopoli, dicembre*

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



In agenda

# Appuntamenti da non mancare

Da Fellini alla Dieta mediterranea,  
da Ligabue a Dante:  
10 temi caldi del cartellone 2020

di Emilia Grossi

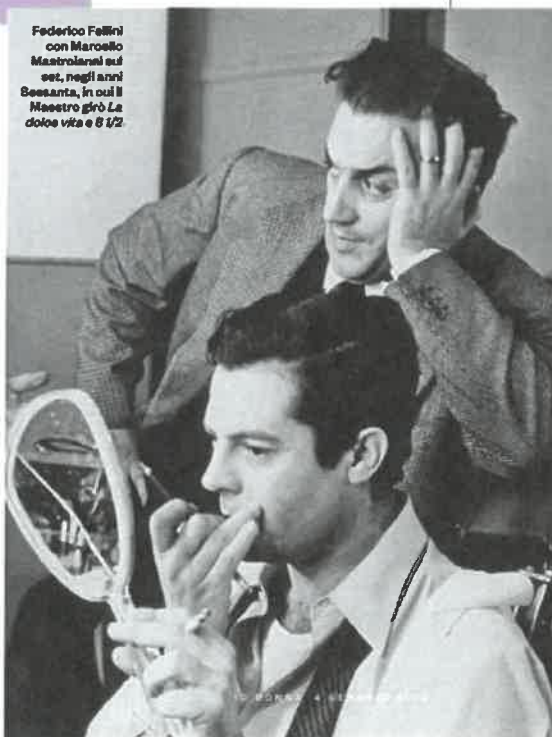
1

## Federico Fellini

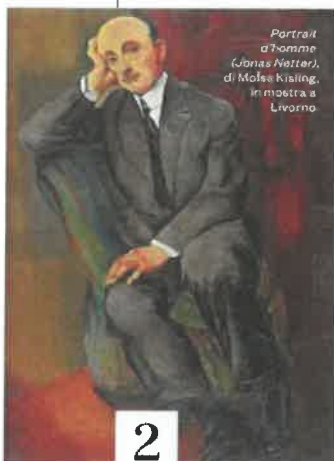
Il 20 gennaio Federico Fellini avrebbe compiuto 100 anni. Per celebrare quello che è stato uno tra i più importanti registi della storia del cinema, non solo italiano, si sono mossi davvero in tanti. A partire da Rimini, sua città Natale, che con **Fellini 100 Genio immortale** (Castel Sismondo, fino al 15 marzo, [comune.rimini.it](http://comune.rimini.it)) racconta l'Italia attraverso le immagini dei film, ne ricorda i tanti "compagni di viaggio", espone preziosi materiali provenienti dal Fondo Nino Rota, autore delle colonne sonore delle pellicole di Federico, e le prime sceneggiature di *8 1/2* e *Amarcord*.

La mostra è itinerante, in aprile sarà a Roma. Una sezione della versione "riminese" è dedicata alla prossima apertura del **Museo internazionale Federico Fellini "diffuso"** tra Castel Sismondo, il Cinema Fulgor e quella che sarà "la Piazza Urbana dei sogni".

A Milano, invece, **Federico Fellini 1920-2020** (Palazzo Reale, 18 settembre-15 novembre, [palazzo realemilano.it](http://palazzo realemilano.it)), la mostra curata da Vincenzo Mollica e Alessandro Nicosia con Francesca Fabbri Fellini, nipote di Federico, ne ricostruisce la vita e la carriera attraverso i film con un'attenzione particolare a quelle che sono state le figure centrali, più significative, le vere icone delle sue storie: le donne. Da Giulietta Masina-Gelsomina de *La strada*, all'Anita Ekberg de *La dolce vita* alle tante figure femminili di *8 1/2* e de *La città delle donne*.



Federico Fellini con Marcello Mastroianni sul set, negli anni Sessanta, in cui il Maestro girò *La dolce vita* e *8 1/2*



Portrait  
d'uomo  
(Umberto Boccioni)  
di Modigliani  
in mostra a  
Livorno

2

### Amedeo Modigliani

Amedeo Modigliani aveva solo 36 anni quando morì, il 22 gennaio 1920 a Parigi: artista "maledetto" per la vita sregolata, ma pittore e scultore dal genio indiscusso. Livorno, dove nacque il 12 luglio 1884, nel centenario della morte lo ricorda con Modigliani e l'avventura di Montparnasse. Capolavori dalle collezioni Netter e Alexandre (Museo Città di Livorno, fino al 16 febbraio) la mostra che riunisce le opere di Modi di due collezionisti - Jonas Netter e Paul Alexander - che lo sostennero a Parigi. Esposti celebri disegni e dipinti come *Fillette en bleu*, *Ritratto di Chaim Soutine*, *Jeune fille rousse*. Completano la mostra un centinaio di lavori di importanti artisti dell'Ecole de Paris. Le celebrazioni non finiscono qui: fino al 13 febbraio in città visite guidate alla casa natale dell'artista e, fino al 16/2, un itinerario con percorso espositivo. [comune.livorno.it/eventi](http://comune.livorno.it/eventi)

GETTY IMAGES - SILIOLA CHISTE - GUIDO CALAMOSCA - NATIONAL GALLERY, LONDON - PIMACOTHEQUE DE PARIS

10 DONNA 4 GENNAIO 2020

### 3 Maria Montessori

La "sua" Ancona ha scelto un modo originale per celebrare - a 150 anni dalla nascita - la figura e il lavoro della dottoressa (tra le prime donne a laurearsi in medicina in Italia) e pedagoga che con il suo metodo educativo ha rivoluzionato l'insegnamento scolastico: la mostra *Toccare la bellezza. Maria Montessori Bruno Munari* (La Mole Ancona, Sala Vanvitelli, fino all'8 marzo, [tamoleanoona.it](http://tamoleanoona.it)). Un percorso che accosta le idee e le opere (un centinaio, insieme ai lavori editoriali)



Maria Montessori e Bruno Munari, due grandi sperimentatori.

del famoso artista e designer milanese agli insegnamenti e alla scelta dei materiali, molto importanti, usati nel metodo Montessori. Con particolare attenzione al fatto che

entrambi - pur muovendosi in ambiti e anni diversi - hanno dato grande importanza alla multisensorialità e all'esperienza tattile come approccio alla conoscenza.



Una sala di Raffaello. Una mostra impossibile.

4

### Raffaello Sanzio

Tante e in tutta Italia le celebrazioni per i cinquecento anni dalla morte di Raffaello (Roma, 6 aprile 1520). A Milano, *Raffaello 2020* (La Permanente, fino al 2 febbraio, [lapermanente.it](http://lapermanente.it)) è un bell'evento multimediale che tra ologrammi, realtà virtuale e aumentata ne racconta vita e opere, mentre alla Biblioteca Ambrosiana è sempre visibile il meraviglioso Carrone di Raffaello, lavoro preparatorio per *La scuola di Atene in Vaticano*. Nelle Marche a Jesi,

*Raffaello e Angelo Colocci. Bellezza e scienza nella costruzione dell'antica Roma* (Fondazione Angelo Colocci e altre sedi, 3 aprile-31 gennaio 2021, [fondazionecolocci.it](http://fondazionecolocci.it)) con documenti originali e supporti multimediali ricostruisce i rapporti tra l'artista e l'umanista: il risultato fu la già citata Scuola di Atene. A Loreto, invece, *La Madonna*



Madonna Attributed to Raphael (1610), esposta a Urbino.

di Loreto di Raffaello: Storia avventurosa e successo di un'opera (Museo Pontificio Santa Casa di Loreto, 4 aprile-5 luglio, [museopontificio.santuarioloreto.it](http://museopontificio.santuarioloreto.it)) ripercorre la storia del famoso quadro oggi al Musée Condé a Chantilly. Mentre a Falconara Marittima (Aeroporto delle Marche Raffaello Sanzio, fino al 6 gennaio, [Eventi.turismo.marche.it](http://Eventi.turismo.marche.it)) *Raffaello Una mostra impossibile* presenta 45 dipinti dell'artista in scala 1:1 incredibilmente riuniti insieme. Come è possibile? Sono riproduzioni ad altissima risoluzione, retroilluminate, stampate su tessuto trasparente: quasi da toccare con mano e osservare nei minimi dettagli. La mostra girerà l'Europa. A Urbino, la sua città, proseguono *Raffaello e gli amici di Urbino* (Galleria Nazionale delle Marche fino al 19 gennaio) e *Raphael Ware. I colori del Rinascimento* (Palazzo Ducale fino al 13 aprile), [gallerianazionalemarche.it](http://gallerianazionalemarche.it).

49



Appuntamenti da non mancare



5

**Dieta mediterranea**

Non c'è sede migliore di un territorio, quello di Pollica (Salerno) nel Parco del Cilento, attento alla biodiversità e noto per il "vivere slow" e per la longevità dei suoi abitanti per festeggiare il decimo compleanno della **Dieta mediterranea** (dal 2010 è stata inserita dall'Unesco nella lista dei patrimoni orali e immateriali dell'umanità) con un palinsesto di eventi che copre buona parte del 2020. Nel ventaglio di proposte, c'è posto per incontri e approfondimenti sul tema, degustazioni dei prodotti del territorio (pesce azzurro, mozzarella di bufala, alici, molti dei quali sono anche valorizzati come presidi Slow Food), corsi di cucina, visite al Museo vivente della Dieta mediterranea di Pioppi. La Dieta mediterranea è anche spunto per festival e spettacoli: il 7 e 21 marzo, 3 e 17 aprile, 1 e 2 maggio **Viviamo Cilento Slow Festival 2020**; in luglio e agosto **Estate della Dieta mediterranea**, il 15 e 16 novembre **Festa di Buon compleanno** ([comune.pollica.sa.it/turismo](http://comune.pollica.sa.it/turismo)).



7

**Pellegrino Artusi**

Quando nel 1891 Pellegrino Artusi pubblicò *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene* non immaginava che il suo manuale - con ben 790 ricette - avrebbe avuto 15 edizioni, sarebbe diventato uno dei libri più letti dai connazionali con traduzione addirittura in giapponese. Il 20 agosto 2020 per il duecentesimo compleanno, la sua città,

Il frontespizio del ricettario di Artusi (1890).

Forlimpopoli, lo festeggia. Si comincia il 1 aprile con tante **Cene artusiane** in diverse città, con incontri e showcooking con grandi chef che raccontano cosa e come cucinano nella loro cucina di casa; si prosegue con la divertente mostra **Pellegrino Artusi. 1820-2020. Ricette a fumetti di Alberto Rebori** (16 maggio - 28 giugno), con **La festa Artusiana** (20 - 28 giugno), con **La notte bianca del cibo italiano** in concomitanza con il suo compleanno (4 agosto). Questo è solo l'inizio, tutte le info su [caartusi.it](http://caartusi.it).



6

**Dante Alighieri**

I 700 anni dalla scomparsa di Dante Alighieri cadranno nel 2021 (il poeta morì il 13 o 14 settembre del 1321 a Ravenna) ma le celebrazioni, e le iniziative collaterali, prendono il via già quest'anno.

Per esempio, il progetto **La quercia di Dante**, che si riallaccia a un'antica tradizione secondo cui il poeta, in viaggio verso Verona, si perse nel Delta del Po vicino a San Basilio. Per orientarsi salì su una grande quercia, passata alla storia come la **Rovra di Dante**.

Nel 2013 la quercia è crollata, ma la sua radicata memoria è lo spunto per l'iniziativa che a Rovigo apre il biennio dantesco: la mostra **Visioni dell'Inferno** (Palazzo Roncale, 28 febbraio-28 giugno) che fa rivivere la Prima Cantica attraverso

l'opera di tre artisti che, nell'arco di tre secoli l'hanno illustrata o vi si sono ispirati. Dal lavoro ottocentesco di Gustave Doré, al Novecento di Robert Rauschenberg, alla visione anni Duemila della tedesca Brigitte Brand. E la quercia? C'è anche lei, in apertura della mostra, con immagini che ne documentano la grandezza. Al piano nobile del palazzo saranno esposte, invece, antiche edizioni della Divina Commedia provenienti dall'Accademia dei Concordi e dalla Biblioteca del Seminario vescovile. In programma anche una **Maratona infernale**, per leggere integralmente i 34 canti dell'Inferno. A Ravenna le celebrazioni ufficiali iniziano il 4 settembre con il **concerto** diretto da Riccardo Muti (Teatro Alighieri, [teatroalighieri.org](http://teatroalighieri.org)); in anteprima mondiale tre composizioni ispirate alle 3 cantiche, firmate da Giovanni Sollima (*Inferno*), Tigran Mansurian (*Purgatorio*) e Valentin Silvestrov (*Paradiso*) ([ravennafestival.org](http://ravennafestival.org)). **Dante 2021** (8-12 settembre, [dante2021.it](http://dante2021.it)), è invece il festival dedicato al poeta che propone incontri, dibattiti, musica e spettacoli "a tema".



## 8 Carriere musicali

Il mondo della musica italiana ha in serbo per quest'anno diversi compleanni importanti (e relativi festeggiamenti). **Luciano Ligabue** celebra 30 anni di carriera - il primo album *Luciano Ligabue* uscì nel 1990 - con l'evento live *30 anni e un giorno*. L'appuntamento con i fan del rocker di Correggio è per il 12 settembre a Campovolo di Reggio Emilia, non nel luogo, però, dove si è più volte esibito, bensì in uno spazio nuovo l'RCF Arena Reggio Emilia ([ligabue.com](http://ligabue.com)). Trent'anni di musica anche per **Marco Masini** che nel 1990 pubblicò il primo album, che si chiamava... come lui. Per l'occasione il cantautore fiorentino ha in programma un nuovo disco, che uscirà in primavera e, a partire da aprile, un lungo tour in Italia - Milano, 16 aprile, Ancona 18, fino a Roma, 2 maggio - e in Europa ([marcomasini.it](http://marcomasini.it)). Proseguono nel 2020 anche i festeggiamenti per i 10 anni di carriera del *Volo* (nel 2009 si incontrarono per la prima volta). Dopo la pubblicazione di *10 Years*, il best dedicato alla loro avventura musicale, Pico, Gianluca e Ignazio aspettano i fan il 10 agosto all'Arena di Verona e il 4 settembre al Teatro antico di Taormina ([ivolomusic.com](http://ivolomusic.com)).



Luciano Ligabue festeggia 30 anni di carriera 12 settembre.



Illustrazione di Elena Beretta per il *Nobus 75* da *Il viaggio in Italia*.

## 9 Gianni Rodari

Anche se il giorno in cui avrebbe compiuto 100 anni - il 23 ottobre 2020 - è lontano, c'è già un calendario denso di eventi per ricordare Gianni Rodari, scrittore e poeta, tra i più importanti autori per l'infanzia (la sua *Grammatica della fantasia* l'unico testo teorico è imprescindibile per l'arte di inventare storie), vincitore nel 1970 del Premio Hans Christian Andersen. Le case editrici per cui ha pubblicato hanno in programma riedizioni dei suoi classici ed è già uscito l'omaggio *Cento Gianni Rodari. Cento storie e filastrocche* Cento illustratori (Einaudi Ragazzi) mentre alla Fiera internazionale del libro per ragazzi di Bologna (30 marzo-2 aprile) l'autore sarà "l'ospite d'onore". La stessa fiera accoglie in quei giorni la mostra *Eccellenze Italiane. Gianni Rodari* che raccoglie i lavori di 21 illustratori (tra cui Bruno Munari, Emanuele Luzzati, Olimpia Zagnoli...) che hanno rappresentato lo spirito dei racconti dello scrittore, e il suo insegnamento: «La fantasia rende liberi». In arrivo incontri, seminari, letture, rappresentazioni teatrali ispirati alla sua opera. Ogni tre giorni aggiornamenti su [100giannirodari.com](http://100giannirodari.com)



Illustrazione di Chiara Amelini per il *matto* da *Il libro degli errori* di Rodari.

Rielaborazione de La Mole antonelliana in mostra al Museo.



## 10 Museo del Cinema

Vent'anni fa a Torino alla *Mole Antonelliana* si apriva il Museo nazionale del cinema e in contemporanea nasceva la Film Commission Torino Piemonte. Per festeggiare, e ribadire ancora una volta lo stretto rapporto tra il capoluogo piemontese e la settima arte Torino diventa *Città del cinema 2020* Un film lungo un anno. Si comincia con un'installazione "dedicata" in Piazza Castello, mentre in 20 luoghi cinematografici-simbolo della città supporti visivi raccontano quale regista in quella location abbia girato le scene di un suo film. Per l'estate in programma eventi, masterclass, anteprime speciali, retrospettive, la *Notte bianca del cinema* (a luglio). Buon compleanno Museo del Cinema e Piemonte Film Commission. Le manifestazioni che nel corso dell'anno si svolgono in città - *Cinemambiente*, *Mito Settembre Musica*, *Artissima*, il *Salone del libro* - ospitano "incursioni cinematografiche" E poi in autunno, come da tradizione, appuntamento con il *Torino Film Fest*, *Torino Film Industry* e il convegno sul futuro del cinema. [Torinocittàdelcinema2020.it](http://Torinocittàdelcinema2020.it)



## **Ponte Romano Casa Artusi: presentazione del calendario**

■ Il 2020 sarà l'anno dedicato alla celebrazione del bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, colui che ha portato la scienza in cucina e ha insegnato l'arte del mangiar bene.

Il tour di presentazione del calendario delle attività artusiane 2020, fa tappa a Parma, oggi alle 16,30 al Ponte Romano, sala conferenze Info Point Università di Parma, con un evento organizzato da Casa Artusi, in collaborazione con Alma, con il patrocinio della Regione Emilia Romagna, Assessorato all'Agricoltura.

In occasione dell'incontro verrà presentato il calendario degli eventi previsti nel 2020 dalla Presidente di Casa Artusi Laila Tentoni.

A seguire, è previsto un cooking show della ricetta numero 54 «Anolini alla Parmigiana» a cura di Carla Brigliadori.

L'evento, organizzato in collaborazione con Ideares srl, si concluderà con una degustazione di Anolini alla Parmigiana in abbinamento con prodotti e vini del territorio. Per maggiori informazioni è possibile contattare l'ufficio stampa dell'evento: Ideares srl Elisa Storti [elisa.storti@ideares.it](mailto:elisa.storti@ideares.it)

I.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'EVENTO

# Forlimpopoli e Parma unite nel segno della cultura del cibo

Il prossimo anno sarà il bicentenario della nascita di Artusi e la città emiliana sarà "capitale"

## FORLIMPOPOLI

Il 2020 ormai alle porte celebrerà il bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi e Parma capitale italiana della cultura. Due eventi che verranno simbolicamente uniti, come testimoniato dall'incontro che si è svolto proprio nella città emiliana. «La Food valley che trova in Parma il suo epicentro non è solo un elenco di prodotti ma un humus che fa cultura del cibo. Naturale quindi l'incontro con un personaggio come l'Artusi» ha esordito l'assessore di Parma Nicoletta Lia Rosa Paci. Dello stesso avviso Enrico Monti, presidente del consiglio comunale di Forlimpopoli, che ha portato il saluto della città: «Forlimpopoli è impegnata da tempo nella valorizzazione della cultura, specificatamente del cibo, dimostrando che con la cultura si può mangiare. Il 2020, anno del bicentenario del padre della cucina di casa, tantissimi saranno gli eventi che, assieme a

Casa Artusi, proporremo nel segno della pratica domestica».

## Il programma

Nel merito del programma del prossimo anno è entrata Laila Tentoni, presidente di Casa Ar-

tusi, che ha anticipato alcuni temi. «A Forlimpopoli abbiamo un patrimonio di 2mila lettere scritte da letterati e semicoltori, in corrispondenza con l'Artusi, microstoria dell'Italia del tempo. Su quelle lettere e sulla valorizzazione della pratica domestica della cucina verteranno le iniziative del bicentenario che contemplan anche libri, mostre, spettacoli convegni e tanto altro».

## Le caratteristiche

Le conclusioni sono state affidate all'assessora alle politiche Agricole Simona Caselli: «Quando si parla di cucina si parla di prodotti agricoli, perno del sistema economico regionale. Il settore agroindustriale da noi è secondo solo alla meccanica, ha un valore di 4,7 miliardi di euro, dà lavoro a 80mila persone che salgono a 300mila con l'indotto. Siamo la regione in Europa con il maggior numero di prodotti Dop e Igp con 44 prodotti. La promozione delle nostre eccellenze è fondamentale, lo abbiamo fatto con Expo, nella Settimana della cucina italiana nel mondo, lo fa-

remo con il sostegno al bicentenario artusiano».

La giornata si è conclusa con un laboratorio sulla sfoglia fatta a mano in collaborazione con l'Associazione delle Mariette e la degustazione della ricetta 54 del



► 28 dicembre 2019 - Edizione Forlì e Cesena

Manuale artusiano, "Anolini alla Parmigiana", realizzata dalla responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, Carla Brigliadori.

**LA PRESIDENTE  
LAILA TENTOMI**

**«Nel 2020 celebrazioni  
sulla valorizzazione  
della pratica domestica,  
della cucina, con libri,  
mostre, spettacoli,  
convegni e tanto altro»**



L'incontro che si è tenuto nella città emiliana tra Parma e Forlimpopoli verso il 2020



## Artusi sbarca a Parma, capitale della cultura

La città ducale ha ospitato alcuni rappresentanti del Comune del Pellegrino per stringere un sodalizio in vista del 2020

**A Parma** è andato in scena un incontro tra due grandi eventi che animeranno il prossimo anno: il bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi e Parma capitale italiana della cultura. A unirli la cultura del cibo, come raccontato nell'incontro ospitato all'università della città ducale. In rappresentanza della città artusiana c'era Enrico Monti, presidente del consiglio comunale, mentre nel merito del programma degli eventi del prossimo anno è entrata Laila Tentoni, presidente di Casa Artusi, che ha anticipato alcuni temi.

«**A Forlimpopoli** abbiamo un patrimonio di 2.000 lettere scritte da letterati e semicoltori, in corrispondenza con l'Artusi, microstoria dell'Italia del tempo. Su quelle lettere e sulla valorizzazione della pratica domestica della cucina verteranno le iniziative del bicentenario che con-

templano anche libri, mostre, spettacoli convegni e tanto altro». «Quando si parla di cucina si parla di prodotti agricoli - ha spiegato all'assessore regionale alle politiche agricole, Simona Caselli -, perno del sistema economico regionale. Il settore agroindustriale ha un valore di 4,7 miliardi di euro, dà lavoro a 80mila persone che salgono a 300mila con l'indotto. Siamo la regione in Europa con il maggior numero di Dop e Igp con

44 prodotti. La promozione delle nostre eccellenze è fondamentale, lo abbiamo fatto con Expo, nella Settimana della cucina italiana nel mondo, lo faremo con il sostegno al Bicentenario artusiano». La giornata si è conclusa con un laboratorio sulla sfoglia fatta a mano in collaborazione con l'associazione delle Mariette e la degustazione della ricetta n. 54 del manuale artusiano, 'Anolini alla Parmigiana', realizzata dalla responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, Carla Briigliadori.

ma.bo.





## 2020, l'Emilia Romagna vetrina internazionale del food e della cultura

Presentati a Parma gli eventi che si terranno a Forlimpopoli nel 2020, anno del bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi

di Silvia Armati

Ultima Modifica: 23/12/2019

**2** 020: un anno intero con **le città dell'Emilia Romagna** al centro dell'attenzione mondiale sui temi del **Cibo e della Cultura**.

Un anno per rafforzare le vocazioni internazionali come **destinazione turistica** e come **promozione dei prodotti alimentari**.

**Cultura e cibo al crocevia tra tradizione e innovazione** per affrontare le tematiche che coinvolgono l'intero globo come **l'accesso al cibo, la lotta allo spreco e la sostenibilità**.



## Parma, Forlimpopoli, Rimini, Bologna, Ravenna al centro di eventi d'eccezione

Nel 2020 saranno diversi gli anniversari che daranno vita in Emilia Romagna a numerose iniziative:

**Parma**, la città emiliana, nominata nel 2015 'Città creativa per la gastronomia Unesco' sarà la **Capitale Italiana della Cultura 2020**. Dopo la presentazione alla Borsa di **Milano** (qui su [Informacibo](#)), tra qualche settimana prende ufficialmente il via con un'inaugurazione lunga tre giorni: **sabato 11, domenica 12 e lunedì 13 gennaio** alla presenza del Presidente della Repubblica, **Sergio Mattarella** (su [Informacibo il programma dettagliato](#)). E poi ancora, gli anniversari durante l'anno...



A Parma anche le Mariette, in onore dell'insostituibile cuoca e governante dell'Artusi, Marietta Sabatini

## Fellini, Mozard, Artusi, Ravenna

I cento anni del regista **Federico Fellini** (nato il 20 gennaio 1920)





# GENIO IMMORTALE. LA MOSTRA

**RIMINI**

CASTEL SISMONDO

14 DICEMBRE 2019 — 15 MARZO 2020



Un sogno lungo **cento anni**. Ci sarà tutto il mondo del Maestro nell'esposizione '**Fellini 100 Genio immortale**. La prima delle tante iniziative organizzate per celebrare il centenario della sua nascita, avvenuta a Rimini il 20 gennaio 1920. Raccolte sotto l'etichetta 'Fellini 100' (con il logo firmato da Paolo Virzi) le celebrazioni sono iniziate con la Mostra lo scorso 14 dicembre fino al 15 marzo 2020.

**Il soggiorno a Bologna di Wolfgang Amadeus Mozart** (nel 2020 a Bologna, "Città della Musica Unesco", ricorrono i 250 anni del soggiorno in città del compositore, all'età di 14 anni, per aggregarsi alla locale Accademia Filarmonica).

**I duecento anni della nascita Pellegrino Artusi** (4 agosto 1820) a Forlimpopoli del padre della cucina regionale italiana,

Si avvicina inoltre nel 2021, i **700 anni dalla morte a Ravenna di Dante Alighieri** (14 settembre 1321).

## Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi, presenta il calendario degli eventi

Dopo i saluti di **Nicoletta Lia Rosa Paci**, assessore alla partecipazione del Comune di Parma ("*la cultura nella food valley è anche cultura del cibo ed è importante collegare Pellegrino Artusi a Parma, città della cultura italiana*") e di **Enrico Monti**, presidente del Consiglio del Comune di Forlimpopoli, che si è soffermato sull'adesione del Comune romagnolo alle iniziative di Casa Artusi, è stata proprio la **Presidente di Casa Artusi, Laila Tentoni**, ad illustrare alcuni eventi che si svolgeranno l'anno 2020.



manifesto per valorizzare la pratica domestica. E proprio su questo tema si svolgerà un Convegno sulla "cucina di casa" in collaborazione di Alma, scuola internazionale di cucina italiana, sui dati di una ricerca del Censis. In preparazione anche una Mostra a fumetti con le ricette artusiane e non mancheranno le rappresentazioni teatrali. Molte iniziative si svolgeranno durante la Festa Artusiana dal 20 al 28 giugno mentre una grande iniziativa internazionale si terrà il 4 agosto, giorno della nascita a Forlimpopoli di Pellegrino Artusi nel 1820. Il 4 agosto coincide con la NOTTE BIANCA del CIBO ITALIANO e quindi grande festa per l'intera notte.



### L'intervento dell'assessore regionale Simona Caselli



Simona Caselli, assessore all'agricoltura della regione Emilia Romagna

*"Con le iniziative previste nel **bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi**, continueremo a dare respiro alle iniziative inaugurate all'Expo Milano 2015 e sviluppate in questi anni in tutto il mondo—ha detto l'assessora regionale all'agricoltura **Simona Caselli**— Durante tutto l'anno intensificheremo gli sforzi per promuovere l'agroalimentare regionale e favorire lo scambio di esperienze a livello internazionale coniugando la cucina e i prodotti certificati, **Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop, Aceto Balsamico Igp**, solo per citarne alcuni. Tutto ciò per valorizzare e promuovere i nostri prodotti agroalimentari che raggiungono un fatturato di quasi 5 miliardi di euro con ben **44 prodotti Dop e Igp, un record europeo di certificazioni**".*



Dulcis in fundo un cooking show con degustazione della ricetta nr. 54 Anolini alla Parmigiana a cura di Carla Brigliadori e le Mariette.

In conclusione di questa presentazione possiamo dire che ci avviciniamo ad un anno, il 2020, che sarà davvero un anno per intrecciare **storia, tradizioni, cibo, cultura ed economia** in una regione che è il simbolo dell'eccellenza italiana nel mondo per la cultura, il lavoro dei contadini e la trasformazione dei prodotti.

## Parma-Forlimpopoli: unite nel 2020 da una grande ricorrenza nel segno della cultura del cibo

Da Roberto Di Blase - 28 Dicembre 2019

FORLIMPOPOLI (FC) – Incontro tra due grandi eventi che animeranno il prossimo anno è andato in scena a Parma: **il bicentenario della nascita di Artusi e Parma capitale italiana della cultura**. A unirli la cultura del cibo, come raccontato nell'incontro ospitato all'università della città ducale.

*"La Food valley che trova in Parma il suo epicentro non è solo un elenco di prodotti ma un humus che fa cultura del cibo. Naturale quindi l'incontro con un personaggio come l'Artusi",* ha esordito l'assessore di Parma **Nicoletta Lia Rosa Paci**. Dello stesso avviso Enrico Monti presidente del Consiglio comunale di Forlimpopoli che ha portato il saluto della città: *"Forlimpopoli è impegnata da tempo nella valorizzazione della cultura, specificatamente del cibo, dimostrando che con la cultura si può mangiare. Il 2020, anno del bicentenario del padre della cucina di casa, tantissimi saranno gli eventi che, assieme a Casa Artusi, proporranno nel segno della pratica domestica"*.



Nel merito del programma del prossimo anno è entrata **Laila Tentoni** presidente di Casa Artusi che ha anticipato alcuni temi. *"A Forlimpopoli abbiamo un patrimonio di 2mila lettere scritte da letterati e semicoltori, in corrispondenza con l'Artusi, microstoria dell'Italia del tempo. Su quelle lettere e sulla valorizzazione della pratica domestica della cucina verteranno le iniziative del bicentenario che contemplano anche libri, mostre, spettacoli convegni e tanto altro"*.

**Massimo Spigaroli**, presidente di CheftoChef e di Parma City of Gastronomy, ha evidenziato la peculiarità della gastronomia italiana: *"la nostra cucina è importante e si è imposta nel mondo perché ha un passato e l'Artusi ne è il perno. La cucina dei gradi chef è internazionale con piatti elaborati e prodotti spesso introvabili; quella dell'Artusi è domestica fatta con prodotti del territorio"*.

Le conclusioni sono state affidate all'Assessore alle politiche Agricole **Simona Caselli**: *"Quando si parla di cucina si parla di prodotti agricoli, perno del sistema economico regionale. Il settore agroindustriale da noi è secondo solo alla meccanica, ha un valore di 4,7 miliardi di euro, dà lavoro a 80mila persone che salgono a 300mila con l'indotto. Siamo la regione in Europa con il maggior numero di prodotti Dop e Igp con 44 prodotti. La promozione delle nostre eccellenze è fondamentale, lo abbiamo fatto con Expo, nella Settimana della cucina italiana nel mondo, lo faremo con il sostegno al Bicentenario artusiano"*.

La giornata si è conclusa con un laboratorio sulla sfoglia fatta a mano in collaborazione con l'Associazione delle Mariette e la degustazione della ricetta n. 54 del Manuale artusiano, "Anolini alla Parmigiana", realizzata dalla responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, Carla Brigliadori.



## Parma e Forlimpopoli unite nel segno della cultura del cibo

Da Massimo Tommasini - 07/01/2020

Due grandi eventi animeranno il 2020 gastronomico, il bicentenario della nascita di Artusi e **Parma** capitale italiana della cultura.

A unirli la cultura del cibo, come raccontato nell'incontro ospitato pochi giorni fa all'università della **città ducale**.

*"La Food valley che trova in Parma il suo epicentro non è solo un elenco di prodotti ma un humus che fa cultura del cibo. Naturale quindi l'incontro con un personaggio come l'Artusi"*, ha esordito l'assessore di **Parma** Nicoletta Lia Rosa Paci.

Dello stesso avviso Enrico Monti presidente del Consiglio comunale di **Forlimpopoli** che ha portato il saluto della città: *"Forlimpopoli è impegnata da tempo nella valorizzazione della cultura, specificatamente del cibo, dimostrando che con la cultura si può mangiare. Il 2020, anno del bicentenario del padre della cucina di casa, tantissimi saranno gli eventi che, assieme a Casa Artusi, proporremo nel segno della pratica domestica"*.

Nel merito del programma del prossimo anno è entrata Laila Tentoni, presidente di Casa Artusi che ha anticipato alcuni temi. *"A Forlimpopoli abbiamo un patrimonio di 2mila lettere scritte da letterati e semicolti, in corrispondenza con l'Artusi, microstoria dell'Italia del tempo. Su quelle lettere e sulla valorizzazione della pratica domestica della cucina verteranno le iniziative del bicentenario che contempleranno anche libri, mostre, spettacoli convegni e tanto altro"*.



### Parma e Artusi a braccetto



Massimo Spigaroli

Massimo Spigaroli, presidente di CheftoChef e di Parma City of Gastronomy, ha evidenziato la peculiarità della gastronomia italiana: *“la nostra cucina è importante e si è imposta nel mondo perché ha un passato e l’Artusi ne è il perno. La cucina dei gradi chef è internazionale con piatti elaborati e prodotti spesso introvabili; quella dell’Artusi è domestica fatta con prodotti del territorio”*.

Le conclusioni sono state affidate all’Assessore regionale alle politiche

Agricole **Simona Caselli**: *“Quando si parla di cucina si parla di prodotti agricoli, perno del sistema economico regionale. Il settore agroindustriale da noi è secondo solo alla meccanica, ha un valore di 4,7 miliardi di euro, dà lavoro a 80mila persone che salgono a 300mila con l’indotto. Siamo la regione in Europa con il maggior numero di prodotti Dop e Igp con 44 prodotti. La promozione delle nostre eccellenze è fondamentale, lo abbiamo fatto con Expo, nella Settimana della cucina italiana nel mondo, lo faremo con il sostegno al Bicentenario artusiano”*.



Simona Caselli, Assessora Agricoltura Regione Emilia-Romagna



La giornata si è conclusa con un laboratorio sulla sfoglia fatta a mano in collaborazione con l’Associazione delle Mariette e la degustazione della ricetta n. 54 del Manuale artusiano, “Anolini alla Parmigiana”, realizzata dalla responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, Carla Brigliadori.

**Massimo Tommasini**

<https://www.foodandsoon.com>

## Parma-Forlimpopoli: unite nel 2020 da una grande ricorrenza nel segno della cultura del cibo



**Parma** - Un incontro tra due grandi eventi che animeranno il prossimo anno è andato in scena a Parma: **il bicentenario della morte di Artusi e Parma capitale italiana della cultura**. A unirli la cultura del cibo, come raccontato nell'incontro ospitato all'università della città ducale. "La Food valley che trova in Parma il suo epicentro non è solo un elenco di prodotti ma un humus che fa cultura del cibo. Naturale quindi l'incontro con un personaggio come l'Artusi", ha esordito l'assessore di Parma **Nicoletta Lia Rosa Paci**. Dello stesso avviso **Enrico Monti** presidente del Consiglio comunale di Forlimpopoli che ha portato il saluto della città: "Forlimpopoli è impegnata da tempo nella valorizzazione della cultura, specificatamente del cibo, dimostrando che con la cultura si può mangiare. Il 2020, anno del bicentenario del padre della cucina di casa, tantissimi saranno gli eventi che, assieme a Casa Artusi, proporranno nel segno della pratica domestica".

Nel merito del programma del prossimo anno è entrata **Laila Tentoni** presidente di Casa Artusi che ha anticipato alcuni temi. "A Forlimpopoli abbiamo un patrimonio di 2mila lettere scritte da letterati e semicoltori, in corrispondenza con l'Artusi, microstoria dell'Italia del tempo. Su quelle lettere e sulla valorizzazione della pratica domestica della cucina verteranno le iniziative del bicentenario che contemplan anche libri, mostre, spettacoli convegni e tanto altro".

**Massimo Spigaroli**, presidente di CheftoChef e di Parma City of Gastronomy, ha evidenziato la peculiarità della gastronomia italiana: "la nostra cucina è importante e si è imposta nel mondo perché ha un passato e l'Artusi ne è il perno. La cucina dei gradi chef è internazionale con piatti elaborati e prodotti spesso introvabili; quella dell'Artusi è domestica fatta con prodotti del territorio".

Le conclusioni sono state affidate all'Assessore alle politiche Agricole **Simona Caselli**: "Quando si parla di cucina si parla di prodotti agricoli, perno del sistema economico regionale. Il settore agroindustriale da noi è secondo solo alla meccanica, ha un valore di 4,7 miliardi di euro, dà lavoro a 80mila persone che salgono a 300mila con l'indotto. Siamo la regione in Europa con il maggior numero di prodotti Dop e Igp con 44 prodotti. La promozione delle nostre eccellenze è fondamentale, lo abbiamo fatto con Expo, nella Settimana della cucina italiana nel mondo, lo faremo con il sostegno al Bicentenario artusiano".

La giornata si è conclusa con un laboratorio sulla sfoglia fatta a mano in collaborazione con l'Associazione delle Mariette e la degustazione della ricetta n. 54 del Manuale artusiano, "Anolini alla Parmigiana", realizzata dalla responsabile della scuola di cucina d

Tag: [Forlimpopoli](#) [Artusi](#) [Parma](#)

**Ti potrebbe interessare anche**

[Domeniche ecologiche dalla Regione contributo ai Comuni più virtuosi](#)

FORLI' / CESENA - Sensibilizzare la cittadinanza sui temi della qualità dell'aria e dell'uso sostenibile delle città. Con questo obiettivo la Regione Emilia-Romagna ha stanziato un contributo massimo di 140 mila euro destinato ai Comuni che hanno sottoscritto l'Accordo di programma per la qualità dell'aria 2012-2015 e che vogliono promuovere iniziative rivolte alla cittadinanza. A darne notizia, il consigliere regionale PD, Tiziano Alessandrini, vice presidente della Commissione "Politiche economiche".

[21 enne di Forlimpopoli scompare nel nulla ad Asiago](#)

## FORLÌTODAY

# Asse Forlimpopoli-Parma nel 2020 nel segno della cultura del cibo

La giornata si è conclusa con un laboratorio sulla sfoglia fatta a mano in collaborazione con l'Associazione delle Mariette e la degustazione della ricetta numero 54 del Manuale artusiano, "Anolini alla Parmigiana"

**Redazione**

27 dicembre 2019 11:09



Incontro tra due grandi eventi che animeranno il prossimo anno è andato in scena a Parma: il bicentenario della nascita di Artusi e Parma capitale italiana della cultura. A unirli la cultura del cibo, come raccontato nell'incontro ospitato all'università della città ducale. "La Food valley che trova in Parma il suo epicentro non è solo un elenco di prodotti ma un humus che fa cultura del cibo. Naturale quindi l'incontro con un personaggio come l'Artusi", ha esordito l'assessore di Parma Nicoletta Lia Rosa Paci. Dello stesso avviso Enrico Monti presidente del Consiglio comunale di Forlimpopoli che ha portato il saluto della città: "Forlimpopoli è impegnata da tempo nella valorizzazione della cultura, specificatamente del cibo, dimostrando che con la cultura si può mangiare. Il 2020, anno del bicentenario del padre della cucina di casa, tantissimi saranno gli eventi che, assieme a Casa Artusi, proporranno nel segno della pratica domestica".

Nel merito del programma del prossimo anno è entrata Laila Tentoni presidente di Casa Artusi che ha anticipato alcuni temi: "A Forlimpopoli abbiamo un patrimonio di 2mila lettere scritte da letterati e semicolti, in corrispondenza con l'Artusi, microstoria dell'Italia del tempo. Su quelle lettere e sulla valorizzazione della pratica domestica della cucina verteranno le iniziative del bicentenario che contemplan anche libri, mostre, spettacoli convegni e tanto altro". Massimo Spigaroli, presidente di CheftoChef e di Parma City of Gastronomy, ha evidenziato la peculiarità della gastronomia italiana: "la nostra cucina è importante e si è imposta nel mondo perché ha un passato e l'Artusi ne è il perno. La cucina dei gradi chef è internazionale con piatti elaborati e prodotti spesso introvabili; quella dell'Artusi è domestica fatta con prodotti del territorio".

Le conclusioni sono state affidate all'assessore alle politiche Agricole Simona Caselli: "Quando si parla di cucina si parla di prodotti agricoli, perno del sistema economico regionale. Il settore agroindustriale da noi è secondo solo alla meccanica, ha un valore di 4,7 miliardi di euro, dà lavoro a 80mila persone che salgono a 300mila con l'indotto. Siamo la regione in Europa con il maggior numero di prodotti Dop e Igp con 44 prodotti. La promozione delle nostre eccellenze è fondamentale, lo abbiamo fatto con Expo, nella Settimana della cucina italiana nel mondo, lo faremo con il sostegno al Bicentenario artusiano". La giornata si è conclusa con un laboratorio sulla sfoglia fatta a mano in collaborazione con l'Associazione delle Mariette e la degustazione della ricetta numero 54 del Manuale artusiano, "Anolini alla Parmigiana", realizzata dalla responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, Carla Brigliadori.

In Evidenza



# Asse Forlimpopoli-Parma nel 2020 nel segno della cultura del cibo

Da Staff 4live - 27 dicembre 2019



Incontro tra due grandi eventi che animeranno il prossimo anno è andato in scena a **Parma**: il bicentenario della nascita di **Artusi** e Parma capitale italiana della cultura. A unirli la cultura del cibo, come raccontato nell'incontro ospitato all'università della città ducale. "La Food valley che trova in Parma il suo epicentro non è solo un elenco di prodotti ma un humus che fa cultura del cibo. Naturale quindi l'incontro con un personaggio come l'Artusi", ha esordito l'assessore di Parma **Nicoletta Lia Rosa Paci**. Dello stesso avviso Enrico Monti presidente del Consiglio comunale di Forlimpopoli che ha portato il saluto della città: *"Forlimpopoli è impegnata da tempo nella valorizzazione della cultura, specificatamente del cibo, dimostrando che con la*

*cultura si può mangiare. Il 2020, anno del bicentenario del padre della cucina di casa, tantissimi saranno gli eventi che, assieme a Casa Artusi, proporranno nel segno della pratica domestica”.*

Nel merito del programma del prossimo anno è entrata **Laila Tentoni** presidente di Casa Artusi che ha anticipato alcuni temi. *“A Forlimpopoli abbiamo un patrimonio di 2mila lettere scritte da letterati e semicoltori, in corrispondenza con l’Artusi, microstoria dell’Italia del tempo. Su quelle lettere e sulla valorizzazione della pratica domestica della cucina verteranno le iniziative del bicentenario che contemplano anche libri, mostre, spettacoli convegni e tanto altro”.*

**Massimo Spigaroli**, presidente di CheftoChef e di Parma City of Gastronomy, ha evidenziato la peculiarità della gastronomia italiana: *“la nostra cucina è importante e si è imposta nel mondo perché ha un passato e l’Artusi ne è il perno. La cucina dei gradi chef è internazionale con piatti elaborati e prodotti spesso introvabili; quella dell’Artusi è domestica fatta con prodotti del territorio”.*

Le conclusioni sono state affidate all’assessore alle politiche agricole **Simona Caselli**: *“Quando si parla di cucina si parla di prodotti agricoli, perno del sistema economico regionale. Il settore agroindustriale da noi è secondo solo alla meccanica, ha un valore di 4,7 miliardi di euro, dà lavoro a 80mila persone che salgono a 300mila con l’indotto. Siamo la regione in Europa con il maggior numero di prodotti Dop e Igp con 44 prodotti. La promozione delle nostre eccellenze è fondamentale, lo abbiamo fatto con Expo, nella Settimana della cucina italiana nel mondo, lo faremo con il sostegno al Bicentenario artusiano”.*

La giornata si è conclusa con un laboratorio sulla sfoglia fatta a mano in collaborazione con l’Associazione delle Mariette e la degustazione della ricetta n. 54 del Manuale artusiano, “Anolini alla Parmigiana”, realizzata dalla responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, Carla Brigliadori.

#### 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.



# Romagna **gazzette**

il quotidiano online della Romagna

Forlì | Gusto & Cucina

Ultimi ora

HOME > Forlì > Romagna. Parma-Forlimpopoli, nel 2020 unite dalla cultura del cibo nel nome di Pellegrino Artusi.  
Non solo sport. Serie A: è tornata la più bella? Stadi: lontano da noi i 'tintinna'. Gli spianaci di Popeye. 9:56

## Romagna. Parma-Forlimpopoli, nel 2020 unite dalla cultura del cibo nel nome di Pellegrino Artusi.



Artusi a Parma

### Questo cibo ammalia l'intestino

Questi 3 cibi causano diarrea e diverse patologie intestinali

**Forlimpopoli (27 dicembre 2019)** – Incontro tra due grandi eventi che animeranno il prossimo anno è andato in scena a **Parma: il bicentenario della nascita di Artusi e Parma capitale italiana della cultura**. A unirli la cultura del cibo, come raccontato nell'incontro ospitato all'università della città ducale.

“La **Food valley** che trova in **Parma** il suo epicentro non è solo un elenco di prodotti ma un *humus* che fa cultura del cibo. Naturale quindi l'incontro con un personaggio come l'**Artusi**” ha esordito l'*assessore* di Parma **Nicoletta Lia Rosa Paci**. Dello stesso avviso **Enrico Monti** *presidente del consiglio comunale* di Forlimpopoli che ha portato il saluto della città:

“**Forlimpopoli** è impegnata da tempo nella valorizzazione della cultura, specificatamente del cibo, dimostrando che con la cultura si può mangiare. Il 2020, anno del bicentenario del padre della cucina di casa, tantissimi saranno gli eventi che, assieme a **Casa Artusi**, proporranno nel segno della pratica domestica”.

Nel merito del programma del prossimo anno è entrata **Laila Tentoni** *presidente di Casa Artusi* che ha anticipato alcuni temi: “A Forlimpopoli abbiamo un patrimonio di 2mila lettere scritte da letterati e semicolti, in corrispondenza con l'**Artusi**, microstoria dell'*Italia* del tempo. Su quelle lettere e sulla valorizzazione della pratica domestica della cucina verteranno

le iniziative del bicentenario che contemplano anche libri, mostre, spettacoli convegni e tanto altro”.

**Massimo Spigaroli**, presidente di *CheftoChef* e di **Parma City of Gastronomy**, ha evidenziato la peculiarità della gastronomia italiana: “La nostra cucina è importante e si è imposta nel mondo perché ha un passato e l’**Artusi** ne è il perno. La cucina dei gradi *chef* è internazionale con piatti elaborati e prodotti spesso introvabili; quella dell’**Artusi** è domestica fatta con prodotti del territorio”.


Le conclusioni sono state affidate all’ *assessore alle Politiche agricole* **Simona Caselli**: “Quando si parla di cucina si parla di prodotti agricoli, perno del sistema economico regionale. Il settore agroindustriale da noi è secondo solo alla meccanica, ha un valore di 4,7 miliardi di euro, dà lavoro a 80mila persone che salgono a 300mila con l’indotto. Siamo la regione in *Europa* con il maggior numero di prodotti *Dop* e *Igp* con 44 prodotti. La promozione delle nostre eccellenze è fondamentale, lo abbiamo fatto con Expo, nella **Settimana della cucina italiana nel mondo**, lo faremo con il sostegno al *Bicentenario artusiano*”.


La giornata si è conclusa con un laboratorio sulla sfoglia fatta a mano in collaborazione con l’*Associazione delle Mariette* e la degustazione della ricetta n. 54 del *Manuale artusiano*, ‘*Anolini alla Parmigiana*’, realizzata dalla responsabile della scuola di cucina di **Casa Artusi**, **Carla Briigliadori**.


(Visited 14 times, 2 visits today)


## Cosa non m

### Ti potrebbe interessare anche...

- 

Forlimpopoli. La ‘Festa’ 2019 ha ricordato Folco Portinari, uno dei padri del progetto artusiano.  
Forlimpopoli (25 giugno 2019) – Forlimpopoli con un grande abbraccio, alla Festa...
- 

Forlimpopoli. Dal Canada all’Italia, alla scoperta della cucina domestica di Casa Artusi.  
Forlimpopoli (17 aprile 2019) – Dal Canada all’Italia con tappa d’obbligo a Casa...
- 

Forlimpopoli. ‘Festa artusiana’ 2019: arriva il bando sul cartellone eventi. Per associazioni e operatori.  
Forlimpopoli (12 aprile 2019) – Nuovo tassello nella macchina organizzativa dell...
- 

Forlimpopoli. Il prestigioso ‘Artusi 2018’ a José Graziano da Silva, direttore generale della Fao.  
FORLIMPOPOLI. Riflettori internazionali a Forlimpopoli con la consegna del Prem...

## **Romagna**notizie.

### **Casa Artusi. Forlimpopoli e Parma insieme nel 2020 per grandi ricorrenze nella cultura del cibo**

Venerdì 27 Dicembre 2019



Un incontro tra due grandi eventi che animeranno il prossimo anno, bicentenario della

morte di Artusi e Parma capitale italiana della cultura, è andato in scena nella città emiliana. **A unirli la cultura del cibo**, come raccontato nell'incontro ospitato all'università della città ducale. "La Food valley che trova in Parma il suo epicentro non è solo un elenco di prodotti ma un humus che fa cultura del cibo. "Naturale quindi l'incontro con un personaggio come l'Artusi" **ha esordito l'assessore della città emiliana Nicoletta Lia Rosa Paci.**

Dello stesso avviso **Enrico Monti presidente del Consiglio comunale di Forlimpopoli** che ha portato il saluto della città: "Forlimpopoli è impegnata da tempo nella valorizzazione della cultura, specificatamente del cibo, dimostrando che con la cultura si può mangiare. Nel 2020, anno del bicentenario del padre della cucina di casa, saranno tantissimi saranno gli eventi che, assieme a Casa Artusi, proporremo nel segno della pratica domestica".

Nel merito del programma del prossimo anno **è entrata Laila Tentoni presidente di Casa Artusi** che ha anticipato alcuni temi. "A Forlimpopoli abbiamo un patrimonio di 2mila lettere scritte da letterati e semicolti, in corrispondenza con l'Artusi, microstoria dell'Italia del tempo. Su quelle lettere e sulla valorizzazione della pratica domestica della cucina verteranno le iniziative del bicentenario che contemplan anche libri, mostre, spettacoli convegni e tanto altro".

**Massimo Spigaroli, presidente di CheftoChef e di Parma City of Gastronomy**, ha evidenziato la peculiarità della gastronomia italiana "la nostra cucina è importante e si è imposta nel mondo perché ha un passato e l'Artusi ne è il perno. La cucina dei gradi chef è internazionale con piatti elaborati e prodotti spesso introvabili; quella dell'Artusi è domestica fatta con prodotti del territorio".

**Le conclusioni sono state affidate all'Assessore alle politiche Agricole Simona Caselli:** "Quando si parla di cucina si parla di prodotti agricoli, perno del sistema economico regionale. Il settore agroindustriale da noi è secondo solo alla meccanica, ha un valore di 4,7 miliardi di euro, dà lavoro a 80mila persone che salgono a 300mila con l'indotto. Siamo la regione in Europa con il maggior numero di prodotti Dop e Igp con 44 prodotti. La promozione delle nostre eccellenze è fondamentale, lo abbiamo fatto con Expo, nella Settimana della cucina italiana nel mondo, lo faremo con il sostegno al Bicentenario artusiano".

La giornata si è conclusa **con un laboratorio sulla sfoglia** fatta a mano in collaborazione con l'Associazione delle Mariette e la degustazione **della ricetta n. 54 del Manuale artusiano**, "Anolini alla Parmigiana", realizzata dalla responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, **Carla Briigliadori.**

# SESTOPOTERE.COM

*on line dal 1999*

EMILIA-ROMAGNA    NORD ITALIA    CENTRO ITALIA    POLITICA E CITTÀ  
 SOCIETÀ, CULTURA, SPORT E WEB    ECONOMIA



Emilia-Romagna    Forlì - Cesena    Parma

## Cultura del cibo, asse Forlimpopoli-Parma nel 2020

27 Dicembre 2019    mcolonna    0 Commenti

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 27 dicembre 2019 – Un incontro tra due grandi eventi che animeranno il prossimo anno è andato in scena a Parma: **il bicentenario della morte di Artusi e Parma capitale italiana della cultura**. A unirli la cultura del cibo, come raccontato nell'incontro ospitato all'università della città ducale.

“La Food valley che trova in Parma il suo epicentro non è solo un elenco di



prodotti ma  
un humus  
che fa  
cultura del  
cibo.  
Naturale  
quindi  
l'incontro  
con un  
personaggio

come l'Artusi", ha esordito l'assessore di Parma **Nicoletta Lia Rosa Paci**.

Dello stesso avviso **Enrico Monti** presidente del Consiglio comunale di Forlimpopoli che ha portato il saluto della città: "Forlimpopoli è impegnata da tempo nella valorizzazione della cultura, specificatamente del cibo, dimostrando che con la cultura si può mangiare. Il 2020, anno del bicentenario del padre della cucina di casa, tantissimi saranno gli eventi che, assieme a Casa Artusi, proporremo nel segno della pratica domestica".

Nel merito del programma del prossimo anno è entrata **Laila Tentoni** presidente di Casa Artusi che ha anticipato alcuni temi. "A Forlimpopoli abbiamo un patrimonio di 2mila lettere scritte da letterati e semicoltori, in corrispondenza con l'Artusi, microstoria dell'Italia del tempo. Su quelle lettere e sulla valorizzazione della pratica domestica della cucina verteranno le iniziative del bicentenario che contemplano anche libri, mostre, spettacoli convegni e tanto altro".

**Massimo Spigaroli**, presidente di CheftoChef e di Parma City of Gastronomy, ha evidenziato la peculiarità della gastronomia italiana: "la nostra cucina è importante e si è imposta nel mondo perché ha un passato e l'Artusi ne è il perno. La cucina dei gradi chef è internazionale con piatti elaborati e prodotti spesso introvabili; quella dell'Artusi è domestica fatta con prodotti del territorio".



artusi

Le conclusioni sono state affidate all'Assessore alle politiche Agricole **Simona Caselli**: "Quando si parla di cucina si parla di prodotti agricoli, perno del sistema economico regionale. Il



settore agroindustriale da noi è secondo solo alla meccanica, ha un valore di 4,7 miliardi di euro, dà lavoro a 80mila persone che salgono a 300mila con l'indotto. Siamo la regione in Europa con il maggior numero di prodotti Dop e Igp con 44 prodotti. La promozione delle nostre eccellenze è fondamentale, lo abbiamo fatto con Expo, nella Settimana della cucina italiana nel mondo, lo faremo con il sostegno al Bicentenario artusiano”.



La giornata si è conclusa con un laboratorio sulla sfoglia fatta a mano in collaborazione con l'Associazione delle Mariette e la degustazione della ricetta n. 54 del Manuale artusiano, “Anolini

alla Parmigiana”, realizzata dalla responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, Carla Briigliadori.

**Varie**



# Duecento anni dopo, Artusi batte Saffi

*Oggi l'anniversario di Aurelio. Ma la Regione lo ignora e reclamizza Pellegrino*

**SONO** praticamente coetanei e conterranei: l'uno, nato nel 1819 a Forlì, fu figura cardine del Risorgimento italiano; l'altro, nato nel 1820 a Forlimpopoli, ha scritto quello che è considerato il manuale di cucina per antonomasia. Aurelio Saffi i 200 anni li compie oggi: si stanno svolgendo proprio in questi giorni inaugurazioni di un paio di mostre e alcuni incontri per parlare della figura del triumviro della Repubblica Romana. Pellegrino Artusi i 200 anni li compirà il prossimo anno, ma già da un paio di anni il 4 agosto, giorno del suo compleanno, si svolge – per iniziativa ministeriale – la Notte bianca del cibo italiano.

**LA CASA**, anzi la villa, dove ha vissuto Saffi, esiste ancora e ospita il mobilio, i libri e i ricordi della famiglia; al momento è praticamente chiusa in attesa dei restauri che dovrebbero avvenire il prossimo anno, quando gli anni saranno 201. La casa di Pellegrino Artusi non esiste più, demolita negli anni '60, ma Casa Artusi è forse più conosciuta all'estero che in Italia, capace di ospitare oltre 30.000 visitatori all'anno perlopiù provenienti dal resto del mondo. La statua di Aurelio Saffi si staglia nella piazza a lui intitolata da quasi un secolo, la statua di Pellegrino Artusi accoglie gli automobilisti provenienti da Forlì da una decina di anni appena.

Il confronto fra i due personaggi è saltato agli occhi in questi giorni a Rimini, in occasione della Ttg, la fiera del turismo internazionale destinata agli operatori turistici. Nel padiglione dell'Emilia Romagna erano raffigurati in sequenza tutti i centenari che di questa terra sono anche testimo-

nial turistici: Federico Fellini, Dante, Verdi e Pellegrino Artusi. Il menù al ristorante del padiglione proponeva solo ricette artusiane, mentre nel filmato che promuoverà la destinazione turistica Romagna appaiono Casa Artusi e Pellegrino. Certo, in un'epoca di influencer chef è più facile parla-

re di cibo che di filosofia politica. Ma la differenza fra i due bicentennari al momento è impietosa.

**UN PROGETTO** di marketing territoriale, basato su storia e cultura locale, non si improvvisa certo in poco tempo, ma forse sarebbe ora di iniziare a progettare

qualcosa di più, sulla figura del politico forlivese: mancano 30 anni al bicentenario della Repubblica Romana. Ne sono passati 28, dal secolo della pubblicazione de 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene', quando si ricominciò a parlare di Pellegrino.

**Matteo Bondi**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## FIERA DEL TURISMO

**AL TTG DI RIMINI SI PARLA GIÀ DEI 200 ANNI DI ARTUSI, NEL 2020, E NON DI AURELIO SAFFI: IERI UNA CONFERENZA PER IL SUO COMPLEANNO**



► 13 ottobre 2019 - Edizione Forlì



**IN COSTUME** A fianco, alcune figuranti in foggia ottocentesca nella casa-museo di Villa Saffi, a San Varano. Sopra, un attore interpreta Pellegrino Artusi con il suo inconfondibile abbigliamento



**STORIA** IERI TOCCA A SAFFI, MA LA REGIONE LAVORA PER ARTUSI NEL 2020

■ Alle pagine 2 e 3

# LA SFIDA dei CENTENARI

**ARTUSI** IL PRESIDENTE LAILA TENTONI

## «Lo portiamo in Giappone Nel 2020 super centenario»

**LAILA Tentoni, presidente della Fondazione Casa Artusi, quando si decise di fare di Pellegrino un testimonial di Forlimpopoli?**

«Testimonial è riduttivo, quello su Pellegrino Artusi è un progetto di marketing territoriale vero e proprio, sviluppato con coerenza tutti i

giorni, uno dopo l'altro sin dal 1991. Era il centenario della prima pubblicazione del manuale di Artusi, portammo in giro per l'Italia, nelle città visitate anche da Artusi, la mostra multimediale 'La cucina bricconcella'. Era assessore Denio Dorni».

**Quindi non è iniziato tutto con**



### la festa Artusiana?

«No. Anzi, negli anni '60 fu la Pro loco a realizzare per alcuni anni una festa dedicata all'Artusi. Nel 1996 si decise di realizzare un progetto che non fosse a spot, quindi quando si realizzò la prima festa Artusiana nel 1997 c'era già l'idea di realizzare poi un centro di cultura della cucina domestica, che sarebbe poi stata Casa Artusi».

### Un progetto ambizioso realizzato da un Comune, comunque, non molto grande.

«Il progetto è nato inclusivo sin dall'inizio. Invitammo a parteciparvi tutti i massimi esperti della cultura del cibo: Folco Portinari, Massimo Montanari, Alberto Capatti, Carlin Petrini. Eravamo partiti con quello che in tanti pensavano fosse solo un ricettario, stiamo portando in giro per il mondo un pezzo della cultura italiana».

### Con l'avvento di Casa Artusi nel 2007 questo impegno di promozione è diventato ancor più pressante.

«Casa Artusi con la biblioteca, la scuola di cucina e l'organizzazione di eventi sia in Italia che all'estero, lavora quotidianamente a servizio di Forlimpopoli, della Romagna e del made in Italy. Abbiamo tradotto il manuale in polacco, francese, russo, portoghese e, fra qualche mese, lo porteremo a Tokyo e Kyoto, dove presenteremo la traduzione in giapponese. D'altronde l'Artusi, co-

si è conosciuto il manuale avendo un titolo troppo lungo, ha girato il mondo nelle valigie dei tanti migranti italiani».

### Cosa farete per celebrare i 200 anni di Pellegrino?

«Sarà un anno impegnativo, fra la festa Artusiana e la Notte bianca del cibo italiano che si celebra proprio il 4 agosto, più altri eventi che stiamo programmando proprio in questi giorni e che non posso anticipare. Si parlerà molto di come il

buon mangiare faccia bene non solo al corpo, ma anche all'ambiente: ma questo è solo il convegno di apertura della prossima festa Artusiana».

Matteo Bondi  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il manuale è tradotto in polacco, francese, russo e portoghese





## ARTUSI IL PRESIDENTE LAILA TENTONI

# «Lo portiamo in Giappone Nel 2020 super centenario»

**LAILA Tentoni, presidente della Fondazione Casa Artusi, quando si decise di fare di Pellegrino un testimonial di Forlimpopoli?**

«Testimonial è riduttivo, quello su Pellegrino Artusi è un progetto di marketing territoriale vero e proprio, sviluppato con coerenza tutti i giorni, uno dopo l'altro sin dal 1991. Era il centenario della prima pubblicazione del manuale di Artusi, portammo in giro per l'Italia, nelle città visitate anche da Artusi, la mostra multimediale 'La cucina bricconcella'. Era assessore Denio Derni».

**Quindi non è iniziato tutto con la festa Artusiana?**

«No. Anzi, negli anni '60 fu la Pro loco a realizzare per alcuni anni una festa dedicata all'Artusi. Nel 1996 si decise di realizzare un progetto che non fosse a spot, quindi quando si realizzò la prima festa Artusiana nel 1997 c'era già l'idea di realizzare poi un centro di cultura della cucina domestica, che sarebbe poi stata Casa Artusi».

**Un progetto ambizioso realizzato da un Comune, comunque, non molto grande.**

«Il progetto è nato inclusivo sin dall'inizio. Invitammo a parteciparvi tutti i massimi esperti della cultura del cibo: Folco Portinari, Massimo Montanari, Alberto Capatti, Carlin Petrini. Eravamo partiti con quello che in tanti pensavano fosse solo un ricettario, stiamo portando in giro per il mondo un pezzo della

cultura italiana».

**Con l'avvento di Casa Artusi nel 2007 questo impegno di promozione è diventato ancor più pressante.**

«Casa Artusi con la biblioteca, la scuola di cucina e l'organizzazione di eventi sia in Italia che all'estero, lavora quotidianamente a servizio di Forlimpopoli, della Romagna e del made in Italy. Abbiamo tradotto il manuale in polacco, francese, russo, portoghese e, fra qualche mese, lo porteremo a Tokyo e Kyoto, dove presenteremo la traduzione in giapponese. D'altronde l'Artusi, co-

si è conosciuto il manuale avendo un titolo troppo lungo, ha girato il mondo nelle valigie dei tanti migranti italiani».

**Cosa farete per celebrare i 200 anni di Pellegrino?**

«Sarà un anno impegnativo, fra la festa Artusiana e la Notte bianca del cibo italiano che si celebra proprio il 4 agosto, più altri eventi che stiamo programmando proprio in questi giorni e che non posso anticipare. Si parlerà molto di come il buon mangiare faccia bene non solo al corpo, ma anche all'ambiente: ma questo è solo il convegno di apertura della prossima festa Artusiana».

**Matteo Bondi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il manuale  
è tradotto  
in polacco,  
francese,  
russo  
e portoghese







## Morto Portinari Fu l'ideatore dello slow food

### Milano

■ È morto venerdì sera Milano Folco Portinari, grande intellettuale, scrittore, poeta, nonché pioniere nella prima Rai degli anni '50. A darne notizia è Slow Food, di cui Portinari era uno dei padri fondatori. Lo scrittore, che aveva quasi 93 anni, dagli anni cinquanta ha fatto parte, in Rai, allora diretta da Filiberto Gualla, del gruppo dei "corsari", come venivano definiti gli appartenenti a quel gruppo di giovani intellettuali ammessi nella televisione pubblica per meriti intellettuali e al di fuori di logiche di lottizzazione e appartenenza politica: nomi come Gianni Vattimo, Mario Carpitella, Furio Colombo, Umberto Eco, Enrico Vaime, Emilio Garroni, Luigi Silori, Fabiano Fabiani, Piero Angela, Adriano De Zan, Emmanuele Milano, Angelo Guglielmi, Gianfranco Bettetini. È stato docente di Storia della letteratura italiana moderna e contemporanea all'Università degli Studi di Torino.

Portinari si è occupato anche di temi e aspetti legati alla cultura del cibo e dell'alimentazione, con la sua partecipazione all'ideazione del manifesto dello Slow Food e con la pubblicazione di libri (Il piacere della gola, Camunia, 1986; Voglia di gelato, Idealibri,

1991). È inoltre nel comitato scientifico di "Casa Artusi", a Forlimpopoli, comune dal quale si è visto conferire la cittadinanza onoraria. «Salutiamo uno dei padri fondatori di Slow Food - si legge nel ricordo postato su Facebook - grande intellettuale e gastronomo scomparso a Milano alla soglia dei 93 anni. A lui si deve lo straordinario Manifesto dello Slow Food, scritto avanguardistico che ha rivoluzionato la cultura del cibo in tutto il mondo...».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ARCHITETTO E DOCENTE UNIVERSITARIO HA VINTO IL BANDO

# Museo diffuso del tartufo Il progettista è un ferrarese

Nelle sedi di Alba e Montà spazi multimediali e sensoriali sul "bianco"

ISOTTA CAROSSO  
ALBA

È il team capitanato dall'architetto Antonello Stella, docente dell'Università di Ferrara ed esperto in allestimenti museali, ad essersi aggiudicato la progettazione del Museo diffuso del tartufo ad Alba e Montà. La giuria del concorso, bandito nel maggio scorso sotto l'egida della Fondazione per l'architettura/Torino, ha proclamato il «concept» vincitore e gli altri quattro classificati: oltre al gruppo di Stella, quelli di Lorenzo Greppi, Saverio Vittorio Oreglia d'Isola, Gabriele Rosco e Diego Giachello.

## Maddalena e sotto la piazza

«Il progetto sarà svelato solo fra alcune settimane - spiegano i sindaci, Maurizio Marellò e Giuseppe Costa -. Dopo aver individuato l'idea portante, si passerà alla progettazione». «La parte multimediale ricoprirà un ruolo importante - anticipa l'architetto Stella -, usata per raccontare l'importanza del tartufo per il territorio. In questi mesi abbiamo fatto alcuni sopralluoghi in quelle che saranno le sedi del Museo, l'edificio storico di Alba nel complesso della Maddalena e i locali sotto piazza Vittorio Veneto di Montà che richiamano l'ambiente dove

nasce e cresce il tartufo. Anche la doppia sede sottolinea lo stretto legame di questo prodotto con il territorio. Hanno collaborato i progettisti del mio studio, la museologa Anna Maria Visser e lo studio Piras di Cagliari per l'impiantistica». E prosegue: «Mi occupo di progettazione di edifici culturali e museali e mi sono specializzato in allestimenti legati alla cultura del ci-

bo, a partire da "Casa Artusi" a Forlimpopoli in Emilia Romagna inaugurata dieci anni e ora sto progettando un museo dedicato all'alimentazione a Bortigiadas, in Sardegna».

## Piano da 4 milioni di euro

Il costo per la realizzazione complessiva del futuro Museo è di 4 milioni di euro, finanziati dalla Regione. I due spazi espositivi dovranno essere letti come un unicum e vivere come due declinazioni dello stesso museo, con un'imma-

gine coordinata. Il museo di Alba sarà collocato in centro, al primo piano del complesso della Maddalena, nell'ala affacciata su piazza Falcone, in una superficie di 500 metri quadrati e introdurrà il visitatore agli aspetti scientifici, storici, letterari, artistici, culinari e commerciali. Quello di

Montà avrà sede in uno spazio di 900 metri quadrati sotto piazza Vittorio Veneto e avrà, un taglio emozionale e sensoriale. —



► 13 gennaio 2019 - Edizione Cuneo



Il rendering mostra uno degli spazi del futuro Museo diffuso



## FORLIMPOPOLI LO SCRITTORE SCOMPARSO IERI A 93 ANNI

# Casa Artusi piange Portinari

### *Collaborò ai nascenti progetti nel nome di Pellegrino*

**ANCHE** Forlimpopoli piange la morte di Folco Portinari: tra i fondatore di Slow Food e i pionieri della Rai, tenne a battesimo il progetto di Forlimpopoli Città Artusiana, che da oltre due decenni identifica il paese col suo figlio più illustre, Pellegrino Artusi. «Noi tutti a Forlimpopoli dobbiamo qualcosa a Folco Portinari – così Adriano Bonetti, assessore alla cultura e alla Festa Artusiana, ricorda il giornalista e scrittore scomparso ieri a Milano sulla soglia dei 93 anni –. Il progetto della Città Artusiana si deve in gran

parti a lui, che ne fu l'anima per molto tempo. Un grande giornalista, fondatore di Slow Food, che ci aiutò nello sviluppare questo nostro progetto. È stato spesso a Forlimpopoli e mi ricordo la volta che fu ospite in un nostro stand dicendoci che non mangiava il pomodoro. Era un grande personaggio e ci mancherà».

**IL RAPPORTO** fra Portinari e Forlimpopoli nel nome dell'Artusi iniziò in realtà ben prima di quel 1997, anno della prima festa Artusiana. «Aveva scritto la sceneggiatura del primo film su Pellegrino – ricorda Laila Tentoni, vice presidente di Casa Artusi – e ci affidammo a lui per festeggiare il centenario del libro dell'Artusi, con il progetto della cucina Bricconcella del 1991». A Portinari si deve anche la valorizzazione della figura di Marietta Sabatini. «Fu lui a suggerire di puntare sulla governante di Artusi – racconta la Tentoni –, nei primi anni di sviluppo del progetto della Città Artusiana, così come a lui si devono

molte suggerimenti sui premi Artusi. Ci è stato amico sino alla fine. Era nato il 25 gennaio, proprio il giorno dell'incursione del Pelloni a Forlimpopoli, evento che portò poi la famiglia Artusi a trasferirsi a Firenze. Glielo dicevo sempre che era un 'brigante'. Folco Portinari venne insignito della cittadinanza onoraria di Forlimpopoli il 9 novembre del 2007, proprio nell'anno dell'inaugurazione di Casa Artusi.

**Matteo Bondi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

#### L'OMAGGIO

**L'assessore Bonetti e la Tentoni lo ricordano: «Il paese gli deve molto»**



**CITTADINO ONORARIO** Folco Portinari fu insignito della cittadinanza nel 2007, anno dell'inaugurazione di Casa Artusi



## È SCOMPARSO A MILANO A 93 ANNI

### Intellettuale, scrittore, poeta Pioniere della prima Rai e di Slow Food: muore Portinari



È morto ieri sera a Milano Folco Portinari, intellettuale, scrittore, poeta, nonché pioniere nella prima Rai degli anni '50. A darne notizia è Slow Food, di cui Portinari era uno dei padri fondatori. Lo scrittore, che aveva quasi 93 anni, dagli anni '50 ha fatto parte, in Rai, del gruppo dei "corsari", come venivano definiti gli appartenenti a quel gruppo di giovani intellettuali ammessi nella tv pubblica per meriti al di fuori di logiche di lottizzazione e appartenenza politica: nomi come Gianni Vattimo, Mario

Carpitella, Furio Colombo, Umberto Eco, Enrico Vaime, Emilio Garroni, Luigi Silori, Fabiano Fabiani, Piero Angela. Portinari è stato docente di Storia della letteratura italiana moderna e contemporanea all'Università di Torino: come critico ha prodotto saggi e monografie su autori della letteratura italiana dell'800 e 900 e ha collaborato a riviste (Letteratura, Il Ponte, a Paragone, Il Verri), periodici e quotidiani (La Stampa, il Corriere, Panorama, l'Unità e Diario).

Si è occupato anche di cultura del cibo e dell'alimentazione, con la sua partecipazione all'ideazione del manifesto dello Slow Food ed è stato membro del comitato scientifico di "Casa Artusi" a Forlimpopoli, comune che gli ha conferito la cittadinanza onoraria. «Salutiamo uno dei padri fondatori di Slow Food grande intellettuale e gastronomo, a lui si deve lo straordinario Manifesto dello Slow Food, scritto avanguardistico - si legge su Facebook - . Salutiamo soprattutto un amico, di cui ci mancherà la vivace critica». I funerali si svolgeranno domani alle 14 nella casa funeraria San Siro, a Milano.



► 13 gennaio 2019

Aveva 93 anni

## È morto Folco Portinari tra i fondatori di Slow Food

**ROMA**

È morto a Milano Folco Portinari, grande intellettuale, scrittore, poeta, nonché pioniere nella prima Rai degli anni Cinquanta. A darne notizia è stato "Slow Food", di cui Portinari era uno dei padri fondatori.

Lo scrittore, che aveva quasi 93 anni, dagli anni Cinquanta ha fatto parte, in Rai, che allora era diretta da Filiberto Guala, del gruppo dei «corsari», come venivano definiti quei giovani intellettuali ammessi nella televisione pubblica per meriti intellettuali e al di fuori di logiche di lottizzazione e appartenenza politica: nomi come Gianni Vattimo, Mario Carpitella, Furio Colombo, Umberto Eco, Enrico Vaime, Emilio Garroni, Luigi Silori, Fabiano Fabiani, Piero Angela, Adriano De Zan, Emmanuele Milano, Angelo Guglielmi, Gianfranco Bettetini.

Portinari è stato docente di Storia della letteratura italiana moderna e contemporanea all'Università degli Studi di Torino. Come critico letterario e storico della letteratura ha prodotto saggi e monografie su autori della letteratura italiana dell'Ottocento e Novecento. Ha collaborato a riviste letterarie di spicco (Letteratura, Il Ponte,

a Paragone, Il Verri) e a periodici e quotidiani come La Stampa, il Corriere della Sera, Panorama, l'Unità e Diario.

Si è occupato anche di temi e aspetti legati alla cultura del cibo e dell'alimentazione, con la sua partecipazione all'ideazione del manifesto dello Slow Food e con la pubblicazione di libri (Il piacere della gola, Camunia, 1986; Voglia di gelato, Idealibri, 1991). È stato inoltre nel comitato scientifico di «Casa Artusi», a Forlimpopoli, comune dal quale si è visto conferire la cittadinanza onoraria.

«Salutiamo uno dei padri fondatori di Slow Food - si legge nel ricordo postato su Facebook - grande intellettuale e gastronomo scomparso a Milano alla soglia dei 93 anni. A lui si deve lo straordinario Manifesto dello Slow Food, scritto avanguardistico che ha rivoluzionato la cultura del cibo in tutto il mondo. Ma oggi salutiamo soprattutto un amico, di cui ci mancherà la vivace critica con cui ha seguito e sostenuto con generosità la storia della nostra associazione».



**Folco Portinari** Scrittore, saggista e docente universitario



# Un corso per panificatori esperti in prodotti dietetici particolari

Lo organizza la Cna per persone in cerca di occupazione ed è completamente gratuito

## FORLÌ

La Cna Formazione sim impegna a sostegno del settore alimentare. L'associazione degli artigiani ha infatti programmato un corso di 600 ore per operatore di panificio e pastificio con competenze nutrizionali e dietologiche specifiche. «Da sempre supportiamo il settore agroalimentare rispondendo alle aspettative delle aziende del settore – affermano

dall'associazione stessa –. In seguito all'esigenza reale delle imprese di sviluppare ed innovare la propria attività, è nato il corso di 600 ore per operatore di panificio e pastificio con competenze nutrizionali e dietologiche specifiche. Lo scopo di questo corso – specifica Riccardo Guardigli, responsabile di Cna Formazione Forlì-Cesena – è quello di sviluppare nei partecipanti un'attenzione particolare all'utilizzo di ingredienti biologici, in linea con le tendenze nutrizionali del momento. Gli allievi impareranno dai qualificati docenti provenienti da aziende storiche del settore, come Molino Spadoni ed Antico

Forno della Romagna, oltre che da Casa Artusi, ad utilizzare prodotti specifici adatti anche a chi possiede intolleranze particolari».

«Il filo conduttore del corso – sottolinea poi Roberto Nini, presidente di Cna Formazione Forlì-Cesena – è quello di trasferire l'innovazione del processo di lavorazione degli ingredienti tramite metodologie e tecnologie specifiche, anche a fronte degli investimenti che le aziende stanno affrontando per migliorare la produzione alimentare». Il corso, finanziato dalla Regione Emilia Romagna e dal Fondo Sociale Europeo, è rivolto a persone in cerca di occupazione ed è

gratuito. Si alterneranno periodi di formazione in aula e laboratori, che si terranno principalmente presso il Molino Spadoni di Coccolla; a Casa Artusi, invece, ci si orienterà sulla produzione della piadina romagnola e sui prodotti

Igp della nostra regione, con lo scopo di valorizzarne le tipicità e le culture gastronomiche di eccellenza. Per iscriversi la scadenza è il 25 gennaio prossimo. Per informazioni: 0547 020038, email [sarah.trotta@cnaformazionefc.it](mailto:sarah.trotta@cnaformazionefc.it)



► 15 gennaio 2019 - Edizione Forlì e Cesena



**Si formano nuovi panettieri** FOTO D'ARCHIVIO





## LA PASTA È UN PRODOTTO SOSTENIBILE

La pasta alimento principe della tradizione italiana, ma anche prodotto sostenibile per l'economia circolare e la lotta agli sprechi. Queste le conclusioni della Tavola rotonda "L'economia circolare per la produzione sostenibile di pasta", organizzata a Tunisi dall'Ice, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, insieme agli altri attori del Sistema Italia in Tunisia, nell'ambito della terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

«L'Italia è il primo consumatore di pasta al mondo, la Tunisia il secondo: dobbiamo essere fieri di difendere la nostra cultura», ha dichiarato in apertura l'ambasciatore d'Italia in Tunisia, Lorenzo Fanara.

«La pasta è la regina della tavola e della dieta mediterranea», ha affermato nel suo intervento Luigi Cristiano Laurenza, segretario generale dell'Associazione delle Industrie del dolce e della pasta italiane (Aidepi), sottolineando come questo alimento sia anche «nemico dello spreco in quanto si può conservare a lungo ed è accessibile a tutti grazie ai bassi costi d'acquisto».

Mehdi Khouaja, del pastificio tunisino Randa, ha invece evidenziato i limiti e le prospettive per l'economia circolare nel settore della pasta in Tunisia «L'economia circolare non è un lusso ma una necessità», ha chiarito Khouaja, rimarcando l'importanza della raccolta differenziata per la preservazione dell'ambiente. Presenti alla Tavola rotonda an-



che la responsabile dell'ufficio Ice di Tunisi, Donatella Iarici, l'export manager del pastificio Divella, Marcello Valentini, il membro del comitato scientifico di Casa Artusi, Alberto Capatti, e la direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura a Tunisi, Maria Vittoria Longhi.



# Gran Premio Internazionale I ristoratori cesenati premiati

## CESENA

Lunedì scorso ha avuto luogo negli storici saloni del Grand Hotel di Rimini il Gran Premio Internazionale della Ristorazione. Tra i numerosi locali premiati, gli agriturismo Ca' Marcella e Mulino d'Ortano, Cerina, Da Baldo, Terre Alte, Fonderia da Gas, Osteria Michiletta, I Maceri, Agricola ca-

sa cucina bottega. A conferire il premio, Ivana e Pierantonio Bonvicini, giornalista e critico gastronomico. Presenti inoltre, nella commissione d'onore, il Presidente di Euro Toques Italia e International Enrico Derflinger, tra i più grandi chef italiani nel mondo, Rossano Boscolo chef pasticciere di fama internazionale e Rettore della Campus

Étoile Academy di Toscana, scuola di cucina e pasticceria tra le più importanti del pianeta, lo chef pluripremiato Paolo Teverini di Bagno di Romagna, Laila Tentoni Vice Presidente di Casa Artusi a Forlimpopoli e il Presidente dell'A.I.S. di Romagna Pietro Giorgini.

In allegato alcune immagini della manifestazione.



► 31 gennaio 2019 - Edizione Forlì e Cesena

---



**La giornata delle premiazioni**



## L'INTERVENTO

di FRANCO MAMBELLI \*

### IL VERO SAPORE

**S** IAMO un popolo di santi, poeti e navigatori. Andrebbe aggiunto: di commissari tecnici della nazionale di calcio e di critici gastronomici. La maggior parte di noi è consapevole di non essere in grado di esprimere un giudizio motivato e articolato su una mostra di pittura, un canto dell'*Inferno* o un'opera lirica, perché riconosce che occorre una preparazione adeguata. In campo gastronomico, siccome tutti mangiamo (chi più, chi meno) questo è sufficiente per esprimere un giudizio con cognizione di causa sui piatti degustati. Però la stragrande maggioranza non va di là dal mi piace/non mi piace, è buona/è cattivo. Mangiare non è un atto biologico, ma è un fatto culturale, edonistico. Avere la capacità di giudicare il cibo s'inserisce nel più ampio processo della nostra educazione, conoscenza, crescita personale. Quando degustiamo un piatto, dobbiamo andare oltre le valutazioni classiche, cioè esprimere anche un giudizio sugli ingredienti usati, sul grado di cottura, sugli abbinamenti proposti, sul contrasto o concordanza dei sapori, sul cromatismo dei componenti, sulla presentazione del piatto, sul rapporto qualità prezzo.

\* componente comitato scientifico Casa Artusi  
[Segue a pagina 9]



L'INTERVENTO

## Così si giudica un piatto



di FRANCO  
MAMBELLI \*

**NON È** semplice e facile addentrarci in queste analisi se non abbiamo alle spalle una preparazione di base. Essere delle persone consapevoli e preparate, anche in campo gastronomico, ci serve per fare acquisti meditati dei prodotti alimentari senza esser condizionati dalla pubblicità, crescere come esecutori di piatti, andare nei ristoranti senza essere attratti dalla grande quantità proposta a prezzi bassi, eccetera.

**È FINITO** il tempo dei grandi mangiatori. Il piacere di mangiare sta anche nella capacità di poter e saper parlare, con termini appropriati, precisi e con competenza, di quello che stiamo degustando.

\* componente  
del comitato scientifico  
di Casa Artusi



**FORLIMPOPOLI**

**:: CENA A TEMA**

**"Convivio" al ristorante Casa Artusi**

Un unico grande tavolo per 15 persone, con un ospite speciale che rappresenta l'enologia regionale, ogni volta differente. È la proposta del ristorante Casa Artusi di Forlimpopoli che per questa sera propone l'incontro con la cantina Villa Venti di Roncofreddo che racconterà la propria filosofia e i propri vini ai commensali riuniti allo stesso tavolo. I vini si sposeranno con quattro portate proposte dalla cucina del Casa Artusi. Costo 30 euro  
Info: 0543 748049, mail: ristorante@casartusi.it



## OGGI SU CIBO

## Enogastronomia Tutti gli eventi

// pag. 31

### Cibo AGENDA

#### RIMINI

**RIMINI**  
:: VINO

#### In cantina con gli assaggiatori Onav

Onav Rimini ritorna con il tour #incantinaconOnav! Questa volta la tappa è in località Vergiano al Podere dell'Angelo. Il programma prevede visita in cantina, passeggiata tra le vigne e, per terminare, la degustazione di alcuni vini aziendali vicino al camino della sala degustazione. Prezzo per l'evento: 15 euro. Info: [rimini@onav.it](mailto:rimini@onav.it), 3346838922

#### RAVENNA

**CERVIA**  
:: LABORATORIO E CENA

#### Pesci e biodiversità di valle all'Alberghiero

Alla scoperta delle valli con gli studenti dell'Istituto alberghiero Tonino Guerra di Cervia e gli chef delle plalasse ravennati. Il percorso, ideato da Condotta Slow Food Ravenna-sezione di Cervia, si articola in una giornata di studio che si è svolta il 4 febbraio nel corso del quale un pescatore (Piero Civenni)

e un gastronomo (Pierangelo Orselli) hanno tenuto una lezione teorica sul pesce di valle e l'ambiente vallivo ricco in biodiversità. Si parlerà anche del vino delle sabbie Bosco Elliceo (Zanarini Mauro). Mentre questa sera è in programma la cena aperta a tutti preparata da chef e studenti nella sede dell'Alberghiero stesso a Cervia. In menù: carpaccio di bosega e erbe palustre, tagliolini con vongole veraci nostrane della Plalassa Ravennate, riso Carnaroli mantecato con il ghiozzo gò, anguilla a becco d'asino e polenta bianca, lotregano zucchine e patate, sfogliata di pera gelato alla lavanda e finocchio croccante. I vini sono della Cantina Mattarelli (Fe). Info: 0544/976498, dal lunedì al sabato dalle 9 alle 14

#### BAGNACAVALLO

:: CENA CIOCIARA

#### Le Chiocciole Slow Food a Palazzo Baldini

Continua il percorso della Condotta Slow Food Godo per conoscere e ospitare in Romagna locali "chiocciolati" di altre zone. Tocca all'Osteria del Vicolo Fatato di Piglio (Fr), punto di riferimento della cucina ciociara, ospite lunedì 11 febbraio, dalle 20.30, all'Agriturismo Palazzo Baldini (via Boncellino, 170). Pompeo e Nadia, proprietari di questo ristorante, saranno i protagonisti della serata. Il menù prevede: antipasti misti con prodotti territoriali ciociari di stagione e presidi Slow Food, zuppa di scorzonera, ceci e baccalà, fettuccele



alla ciocciara, lonza di maiale con caffè di cicoria con prugne secche, coscio di bufalino alle bacche con "stravecchio" e cicorietta ripassata, crostata di ricotta e confettura di visciole. Il pane è fatto in casa. Il costo della serata ammonta a 42 euro per i soci Slow Food (46 euro per gli accompagnatori). Massimo 50 posti. Info: 347 4524084, slowfoodbassaromagna@gmail.com

## FORLÌ - CESENA

### FORLIMPOPOLI :: CONVIVIO

#### I vini di Ancarani al "Casa Artusi"

Nuovo "Convivio" al ristorante Casa Artusi di Forlimpopoli questa sera. La formula non cambia: un unico tavolo da 15 posti e un vignaiolo ospite che racconterà di persona le proprie etichette migliori. Questa sera tocca a Rita Babinì spiegare i vini della cantina "Ancarani" di Faenza, ottime etichette che accompagneranno le quattro portate proposte dalla cucina. Costo 30 euro. Info: 0543 748049, mail: ristorante@casartusi.it

### :: CORSO DI SFOGLIA

#### Con tagliere e matterello a Casa Artusi

Tre serate per imparare a fare la pasta fresca fatta a mano con le Mariette di Forlimpopoli, lunedì 11, 18 e 25 febbraio, dalle 20 alle 22.30, alla scuola di cucina di Casa Artusi. Il corso prevede un'introduzione storica sulla pasta fresca all'uovo impastata a mano e tirata al matterello. Quindi si passerà a realizzare i diversi tagli: tagliatelle, papardelle, garganelli, maltagliati, le sfoglie colorate, gli strozzapreti e

le paste ripiene, ovvero cappelletti, ravioli, sfoja lorda. Ogni partecipante ha come tutor una Marietta. Al termine di ogni lezione, ogni partecipante porta a casa la pasta preparata con le proprie mani. In regalo il grembiule di CasArtusi, in tela romagnola stampata a mano e la dispensa con le ricette. Quota individuale di partecipazione 120 euro. Minimo 18 partecipanti. Info: 0543 743138 info@casartusi.it

### SAN PIERO IN BAGNO

#### :: CENA A QUATTRO MANI

#### "Guardiamo Oltre Vol.2" Gorini e Parini in cucina

Domani venerdì 8 e sabato 9 secondo appuntamento da non perdere con due talenti puri della cucina: Gianluca Gorini e Piergiorgio Parini Impegnati nel secondo capitolo di "Guardiamo oltre VOL.2", nel locale Da Gorini di San Piero in Bagno, dalle 20. Oltre le mode del momento, oltre le proposte ed i luoghi omologati, oltre il compiacimento dell'esibizionismo fine a se stesso per rimettere al centro dell'attenzione il territorio, gli artigiani, i paesaggi e il puro piacere di trovarsi a tavola. Il menù della serata di dieci portate sarà svelato al momento e dettato dai prodotti del giorno. Il costo della serata è di 90 euro per persona escluso bevande. I posti sono limitati. Info: 0543 1908056, info@dagorini.it

### BAGNO DI ROMAGNA

#### :: CENA A TEMA

#### La "fiorentina" secondo Paolo Teverini

Nell'anno in cui si celebrano i 15 anni dell'apertura del secondo Ristorante dello Chef Teverini, il Ristorante Pret à Porter, prende il via





domani sera una nuova serie di appuntamenti gastronomici. Si parte con una serata dove la protagonista è il simbolo di un territorio di confine tra Romagna e Toscana: la fiorentina. Si parte venerdì 8 dalle 19.30 con aperitivo nella cantina dei vini dello chef Teverini, quindi fagottini tricolore e crema al Parmigiano Reggiano, la Fiorentina "con l'osso" (750gr) del Maestro Simone Fracassi accompagnata da pure ispirato alla ricetta del maestro Robuchon, fagioli zolfini del Pratomagno e l'Olio campione del Mondo 2018 dell'Azienda Viola. Per chiudere tortino di pomodori e rose. Sorbetto al basilico. Il tutto accompagnato da un buon Chianti (1 bottiglia ogni 2 persone). Costo 49euro. Info: 0543 911260, info@hoteltoscoromagnolo.it

## Una giornata al caseificio con tutta la famiglia

Tre domeniche al caseificio. Il laboratorio adatto a tutta la famiglia lo propone l'azienda agricola biologica Bordona, sui colli imolesi, per le domeniche 10, 17 e 24 febbraio dalle 10 alle 15 circa. Si prepareranno insieme ricotte e primo sale e si potranno visitare le celle di stagionatura. Alle 12.30 degustazione di formaggi dell'azienda Bordona e di salumi dell'azienda Mascherini Giuseppe di Casalfiumanese, pane e piadina romagnola. Alle 15 si può assistere alla mungitura. Costo 20 euro gli adulti, 15 i bambini. Massimo 20 persone. Info: 0542 95997

## IMOLA

### DOZZA

#### :: DEGUSTAZIONI IN ROCCA ALL'ENOTECA REGIONALE

Sono riprese le degustazioni dell'

Enoteca Regionale Emilia Romagna nella Rocca di Dozza. I banchi d'assaggio tematici della domenica pomeriggio, dalle 14.30 alle 18.30 consentono di scoprire i vini migliori della regione. Il 10 febbraio tocca all'autoctono della zona collinare di Faenza Centesimino, seguito il 17 dall'altro autoctono della "bassa" Romagna il Bursôn, per finire con il Merlot il 24 febbraio. Il costo della degustazione guidata di tre vini è di 6 €, assaggio a richiesta di salumi e formaggi 3 euro. Info: 0542367741, mail: info@enotecaemiliaromagna.it

### SASSOLEONE

#### :: LABORATORIO



## GLI APPUNTAMENTI LO SPETTACOLO AL TEATRO DI CASALGRANDE

### 'L'Artusi, bollito d'amore' con Maria Pia Timo e Vito

■ **STASERA** alle 21 al teatro di Casalgrande lo spettacolo *'L'Artusi, bollito d'amore'* con Maria Pia Timo e Vito (nella foto), inizialmente previsto per venerdì sera e poi rinviato ad oggi. Siamo a Firenze, sul finire dell'Ottocento, nella grande cucina di un romagnolo illustre in cui odori di soffritto, inchiostro e lumi a olio si diffondono nell'aria. Aneddoti, segreti, ingredienti e ricette sono racchiusi in un quaderno destinato a diventare uno dei libri più venduti al mondo, la Bibbia di ogni mamma italiana *'La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene'*. Ma l'Artusi, come lo si chiama in famiglia, chi l'ha scritto? Tra ricostruzione storica e fantasia, amori e gelosie, in scena una commedia sulla nascita del libro che ha unito il gusto, la lingua e gli animi di un'intera nazione. Lo spettacolo

■ Alle 21 a palazzo dei Principi a Correggio è protagonista il libro *'I padroni della finanza mondiale'* con l'autore Pino Arlacchi.

a. le.



di Roberto Pozzi è prodotto da Cronopios col patrocinio di Casa Artusi e la regia di Alessandro Benvenuti.

■ Alle 15,30 per le lezioni della Libera Università del Crostolo, all'istituto regionale Garibaldi di

via Franchetti a Reggio è in programma l'incontro su *'Crisi della democrazia di Weimar'* con Gian Enrico Rusconi.

■ Alle 21 al cinema Rosebud, in città, la rassegna *'Cinema ritrovato'* propone il film *'Roma'*, una pellicola Messico-Usa del 2018 in versione originale e sottotitolata in italiano. Si narrano le vicende di una famiglia borghese messicana che vive nel quartiere Roma a Città del Messico negli anni Settanta. In un anno turbolento Sofia, madre di quattro figli, deve fare i conti con l'assenza del marito, mentre Cleo, che si prende cura dei bambini di Sofia, deve affrontare una notizia devastante.



FORLIMPOPOLI

**Cena con l'artista  
C'è Andrea Mario Bert**

Giovedì al ristorante Casa Artusi avrà luogo un nuovo evento del ciclo "A cena con l'artista", dialogo conviviale tra l'arte di mangiare bene e l'arte contemporanea. Ad esporre sarà Andrea Mario Bert, giovane e affermato artista forlivese, con un repertorio di opere scelte, dai disegni a grafite ai frammenti di cielo. La cena, ideata dal cuoco Andrea Erbacci, prevede una menù di 7 portate abbinata a una selezione di vini naturali. "Come vino d'argento, versato da nave spaziale", titolo della mostra e di una delle opere esposte, è una citazione dal film "Arancia Meccanica".



---

## **FORLIMPOPOLI 'A CENA CON L'ARTISTA' A CASA ARTUSI**

**AL RISTORANTE** Casa Artusi di Forlimpopoli oggi alle 20, verrà inaugurata la mostra 'Come vino d'argento, versato da nave spaziale' del noto artista forlivese Andrea Mario Bert, curata da Cesare Pomarici che introdurrà la serata. L'evento fa parte del ciclo 'A cena con l'artista' dialogo conviviale tra l'arte di mangiare bene e l'arte contemporanea. La cena è ideata dal cuoco Andrea Erbacci. L'evento è in collaborazione con la Galleria Forni di Bologna.



# Noi forlivesi

## Turismo, si può: lo dicono i numeri

di MARCO BILANCONI



**ABBIAMO musei chiusi, la rocca ancora inagibile, reperti archeologici ammucchiati sotto la biblioteca, per il museo interreligioso di Bertinoro non esiste navetta. I turisti cosa fanno a Forlì con poca roba da visitare? Usa la città come zona di pura sosta, per poi proseguire dove c'è da vedere e ammirare qualcosa. Non illudiamoci che a Forlì ci siano luoghi da visitare.**

**Pietro Forgnone**

*EGREGIO Pietro, i numeri sono difficili da confutare. E dicono che gli stranieri restano in media tre notti (i dati sono della Regione Emilia Romagna). Non vogliamo esultare troppo: i visitatori di altri paesi non sono un esercito, si potrebbe fare di più, ma non sono neppure pochi. E la media è di una notte in più rispetto ai visitatori di Cesena, probabilmente in gran parte legati alle fiere. Ora, è difficile restare tre giorni in una città se non ci sono luoghi da visitare, come afferma lei: evidentemente qualcosa lo trovano. Per esempio i musei, che secondo lei sono chiusi: ne dimentica uno che è aperto almeno otto mesi l'anno e supera abbondantemente i centomila visitatori tra grandi mostre e*

*fotografia. Si chiama San Domenico: per caso ne ha sentito parlare negli ultimi 14 anni? Poi ci sono le terme, il parco nazionale con la riserva di Sasso Fratino tutelata dall'Unesco, il percorso dell'architettura razionalista, Casa Artusi e tanto altro ancora. I numeri si ottengono puntando sulle eccellenze, e poi costruendoci attorno servizi e promozione: sotto sotto, per fortuna, qualcosa si muove.*

© RIPRODUZIONE DEGRATATA



## Le nuove professioni collaborative

### FORLIMPOPOLI

Quali sono le nuove professioni di cui l'industria 4.0 ha bisogno? Come è cambiato il lavoro degli addetti alla produzione in seguito all'introduzione massiccia di nuove tecnologie e processi? Come le nuove tecnologie migliorano la qualità del lavoro degli operatori? Sono solo alcune delle domande cui si cercherà di dare risposta durante il convegno "Le nuove professioni collaborative" che si terrà domani a Casa Artusi. Universal Robots, leader mondiale nella produzione di robot collaborativi, Advolo, agenzia che fornisce consulenza sui temi della sicurezza legati all'industria, e Constructa, system integrator, si danno appuntamento per illustrare lo scenario di cambiamento che interessa il panorama industriale, e dell'automazione in particolare, con un occhio alle nuove competenze e professionalità che questo richiede.



## FORLÌ - CESENA

### FORLÌ

#### :: LIBRI IN CUCINA

#### “Amarsi cucinando”

Annalisa Calandrini, naturopata e food blogger, dalla Prova del cuoco

su Rai 1, presenta il suo libro “Amarsi cucinando sano” sabato prossimo dalle 11 al ristorante Benso di piazza Cavour a Forlì. L'autrice presenterà alcune ricette romagnole rivisitate in chiave salutista in uno showcooking a cui seguirà un pranzo. Info: 346 1167238

#### :: MERCATO

#### Sapori dal Piemonte

Torna sabato e domenica prossimi a Forlì la fiera itinerante delle eccellenze enogastronomiche piemontesi. Tra gli stand sarà possibile trovare formaggi come Castelmagno,

Bra, Testun, tartufi di Alba, vini come dolcetto, nebbiolo, moscato d'Asti e tanti altri. E ancora: salumi delle Langhe, salame al barolo e salame al tartufo bianco di Alba. Un vasto assortimento di pasta fresca, dolci tipici piemontesi, nocciole, cioccolato artigianale, miele, funghi freschi, frutta, riso, marroni di Cuneo e confetture. Cornice e parte integrante del mercatino è il percorso de “I giochi di una volta”, dalle 9.30 alle 19.30

### FORLÌ POPOLI

#### :: CENA A TEMA

#### Convivio a Casa Artusi

Continuano al ristorante Cas Artusi

le serate ispirate all'essenza del convivio, dove la condivisione di cucina e vino riempiono il cuore di ogni partecipante. Un solo tavolo: 15 posti, un vignaiolo, 4 portate in abbinamento alla proposta enologica. Questa sera l'ospite sarà la cantina Clos Forano. Carlotta e Christophe, sulle colline fra Bertinoro e Meldola, seguono la pratica dell'agricoltura biologica e, in cantina, le vinificazioni sono eseguite senza utilizzo di prodotti enologici. Info: 0543 748049

### CESENA

#### :: DEGUSTAZIONE

#### Verticali in Vineria

Alla Vineria del popolo di Cesena (Piazza del Popolo 14) prende il via la serie di quattro degustazioni verticali “Evolution Revolution” per assaggiare in compagnia annate differenti dello stesso vino, valutarne insieme l'evoluzione, con ospiti e prodotti d'eccezione. Mercoledì 6 marzo prossimo alle 20.30 si inizia con Cascina degli Ulivi, con il maestro della biodinamica italiana, Stefano Bellotti. A ricordare il padre e a raccontarne i vini, sarà a Cesena la figlia Ilaria Bellotti che attraverso un focus sull'uva cortese, farà scoprire l'evoluzione di due grandi etichette prodotte in due differenti versanti. In degustazione ci saranno le etichette: Filagnotti 2010 e 2012 e Montemarino 2010 e 2012. Costo (con un benvenuto della casa e un piatto in abbinamento) 30 euro. Info: 345 4019222, info@vineriadelpopolo.it



► 7 marzo 2019

**AMBASCIATORI DEL GUSTO**

FORLIMPOPOLI

**CASA ARTUSI  
LA CUCINA DI CASA CHE  
RACCONTA LA STORIA  
D'ITALIA**

GIORGI PAG. 26 E 27

**CASA ARTUSI DA FORLIMPOPOLI AL MONDO**

# «Parlare di gastronomia è un'operazione culturale»

Casa Artusi ormai viaggia in tutto il mondo per far conoscere la cucina italiana e romagnola, e accompagna la Regione nelle missioni promozionali all'estero. Lo spiega il presidente Giordano Conti

**FORLIMPOPOLI**

LAURA GIORGI

In fondo il suo destino era come segnato. Se hai avuto come professore di italiano alle superiori non uno qualsiasi ma Piero Camporesi, che fra una lezione su Dante e Manzoni, l'ultima mezz'ora di scuola la dedicava a raccontarti del ragù, della sua storia oltre che del suo sapore, quell'idea di cibo e la voglia di occuparsene andando sempre più in profondità resterà dentro di te. Magari latente per anni, pronta a riemergere però alla prima occasione buona. Per Giordano Conti, architetto di professione già sindaco di Cesena, essere presidente di Casa Artusi è diventato da qualche anno un impegno a tempo pieno che onora con convinzione,

ormai in ogni angolo del pianeta. «Non sapevamo da studenti che quel nostro prof avrebbe scritto la prefazione alla prima edizione critica de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" nel 1970. Fu lui a parlare per primo di una globalizzazione che metteva in pericolo la memoria. Casa Artusi

è nata per difendere quella memoria, non solo romagnola ma italiana, ma anche per avviare un discorso nuovo, e scientifico, sulla gastronomia».

**Destinazione mondo**

Nella Romagna del cibo l'omologazione non ha mai sfondato. «Non del tutto almeno. Nella cucina della festa il legame con la tradizione è sempre stato coltivato – sottolinea Conti –. Anche quando i contadini cominciarono





ad abbandonare le campagne per andare in riviera e contribuire alla nascita dell'industria del turismo, di fatto portarono con sé la loro cucina di casa e nacquero le pensioni». Della cucina di casa del secondo Ottocento scriveva Artusi, che ormai è tradotto in ogni lingua, «stiamo curando la traduzione giapponese», dice il presidente, e su quella si lavora a Forlimpopoli 365 giorni l'anno. In vario modo, e ultimamente sempre più rivolgendosi al mondo. «Nel corso del 2019 abbiamo tre impegni con l'estero: avviare la collaborazione con la Consulta degli emiliano romagnoli all'e-

stero, andare per il terzo anno in America latina per consolidare le collaborazioni con le locali scuole superiori di gastronomia e le associazioni di ristoratori di Argentina e Brasile. Saremo poi anche in Europa, quest'anno in Germania, per la settimana della cucina italiana nel mondo». Tutto questo a cosa serve? «A creare scambi, a portare in Italia, e in Romagna, moltissimi giovani cuochi e maestri di cucina che vengono a conoscere i nostri prodotti e la vera cucina italiana di cui poi si potranno fare interpreti conoscendola e trasferendola a loro volta agli studenti nelle loro scuole». Una attività che giova anche alla produzione agroalimentare regionale, in crescita, di cui Casa Artusi è ormai ufficialmente ambasciatrice e partner fissa della Regione Emilia-Romagna nelle sue missioni promozionali all'estero, come l'anno passato in Canada. Per l'anno prossimo si sta lavorando alle celebrazioni per il bicentenario della nascita di Artusi, alla notte bianca del cibo il 4 agosto e prima ancora alla festa Artusiana che quest'anno si terrà dal

22 al 30 giugno.

#### Operazione culturale

Di pari passo prosegue il lavoro prettamente culturale, nella biblioteca gastronomica forlimpopolese che è una delle più ricche in Italia per il settore e che contiene anche alcuni documenti originali lasciati dal gastronomo in eredità alla propria città per la quale aveva nutrito mare e odio in vita. Dalla curatela delle traduzioni

de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", alla promozione di seminari, convegni e approfondimenti «La gastronomia è la più democratica delle materie culturali – dice Conti –, riguarda tutti, trasversalmente. La gastronomia arriva e più facilmente di tante altre "belle cose" italiane, meglio occuparsene seriamente».



Guarda la videointervista su [www.corriereromagna.it](http://www.corriereromagna.it)



► 7 marzo 2019



Un "veddivo" Pellegrino Artusi si aggira nella casa a lui dedicata, durante le serate estive della festa gastronomica forlivese



Giordano Conti, presidente di Casa Artusi



► 7 marzo 2019



Carla Brigladori e le sue mani al lavoro con uova e farina



► 7 marzo 2019

## OGGI L'INSERTO Alla scoperta di Casa Artusi

// All'interno **GIORGI**



La copertina di Cibo



► 7 marzo 2019

# A marzo si torna in cucina a pieno ritmo, tutti i corsi

A marzo tre corsi su pesce, sfoglia e dolci di casa. Il calendario è ricchissimo

## FORLIMPOPOLI

Pesce, sfoglia, pasticceria di base sono i corsi di marzo. Ad aprile si approfondiscono invece piadina, tortellini, menù pasquali. Con la primavera riprende a pieno ritmo l'attività della scuola di cucina di Casa Artusi, aperta a chiunque voglia impa-

rare o approfondire, socializzando, i segreti delle ricette artusiane e non solo. Stagionalità, tecniche di cottura leggera e rispettosa degli alimenti sono i presupposti per ogni corso in calendari, facilmente consultabile sul sito [www.casartusi.it](http://www.casartusi.it). Ad esempio il 13 marzo si parlerà di come cucinare ricette semplici e gustose anche in poco tempo a base di pesce. Ospite Fabio Tommaso Gallo, maestro di cucina di grande esperienza, da anni collabora con la Scuola di cucina di Casa Artusi. Premio

Medaglia d'oro ai Campionati della Cucina italiana categoria K1 Cucina calda, Campione provinciale 2018, Campione regionale 2017. Ovviamente non può mancare la sfoglia, e la trasmissione di quest'arte è riservata alle Mariette (che prendo-

no il nome dalla Marietta storica governante di Pellegrino Artusi), ci si ritrova con tagliere e matterello il 16 marzo. Il 19 marzo tocca invece ai dolci di casa spiegati da Olimpia Apogeo, maestra pasticciera con sapiente competenza riesce a trasmettere la passione e la tecnica che guiderà alla conoscenza della pasticceria di base, attraverso ricette semplici e tradizionali, miscelando un pizzico di innovazione e creatività. In regalo a ogni partecipante il grembiule di CasArtusi, in tela romagnola stampata a mano e la dispensa con le ricette preparate.



► 7 marzo 2019



**Le Mariette depositarie dell'arte della sfoglia tirata al matterello**



► 8 marzo 2019 - Edizione Forlì



**8 MARZO LUCIA, 27 ANNI, PREMIATA PER LE SUE RICERCHE AEROSPAZIALI**

**DONNE  
VINCENTI**

Alle pagine 2 e 3

**L'INIZIATIVA ALLE 21 AL TEATRO VERDI DI FORLIMPOPOLI**

**Attrici, musiciste e anche cuoche:  
«Tutte sul palco come sorelle  
La grande energia è femminile»**

di **MATTEO BONDI**

**HANNO** creato una sorta di 'dream team' tutto al femminile: è quello che salirà sul palco del teatro Verdi di Forlimpopoli stasera in occasione della festa della donna. 'Donna solidale' è non solo il titolo



dello spettacolo, ma anche di un vero e proprio progetto di «sorellanza». Artiste, musiciste, casalinghe, mamme, cuoche, manager hanno aderito con entusiasmo e spontaneità all'idea lanciata da Veronica Gonzalez. Argentina di origine, ma forlimpopolese d'adozione, la Gonzalez gira il mondo da anni con il suo 'Teatro dei piedi', e grazie alla sua esperienza ha coinvolto un nutrito numero di donne, e qualche uomo strettamente necessario allo svolgimento dello spettacolo, in una sorellanza a fini benefici.

«L'IDEA mi era venuta già anno scorso – afferma –, ma non ce l'ho fatta, per mettere insieme tante persone ci vuole molto tempo. Con i tempi giusti, quest'anno, siamo riuscite a mettere insieme uno spettacolo che spazia su varie arti e momenti di vita, il tutto a favore dei progetti di 'Bambini del mondo', in particolare quanto raccolto verrà devoluto al progetto di sostegno alle mamme eritree». Sul palco del teatro Verdi, questa sera alle 21, per un'ora e trenta un carosello di situazioni dagli sketch con i piedi che hanno reso famosa nel mondo Veronica Gonzalez ai ballerini di tango argentino dell'associazione Media-

luna, dalle letture al femminile da parte di Marie Rascoussier accompagnata dall'arpa di Regine Kohne al canto di Enrichetta Maffei all'installazione artistica a cura di Paola Gatti della galleria d'arte a Casa di Paola, a Forlimpopoli poi non poteva mancare Casa Artusi e le mitiche Mariette con la loro cultura del gusto, anche loro sul palco a raccontare come la cucina sia stata un punto di orgoglio e di forza per un territorio povero come lo è stato la Romagna. La serata sarà condotta da Fabiola Crudeli, attrice, drammaturga e regista, fondatrice della compagnia Teatrale Fuoriscena di Cesena. Gli intervalli musicali invece saranno affidati a Elena Canarecci che, con il suo flauto traverso, spazierà dalla musica contemporanea ai grandi classici.

«**ABBIAMO** condiviso una grande energia solidale – afferma la Gonzalez –, quella che noi donne siamo in grado di mettere a disposizione per noi stesse e per gli altri, ci siamo messe a lavorare e ci siamo rimboccate le maniche condividendo i nostri talenti e le nostre esperienze. Per questo 'Donna solidale' crescerà in una sorellanza che ci permetta di proporre azioni a sostegno delle donne, perché abbiamo capito che insieme siamo molto più forti». In sostanza, l'iniziativa potrebbe tornare anche slegata dall'8 marzo. L'immagine della locandina dello spettacolo è stata realizzata da Rocio Matosas, una poliedrica artista uruguayana, il tutto via web.

---

## UN AIUTO PER CHI LOTTA COL TUMORE





► 8 marzo 2019 - Edizione Forlì

**COMPRANDO LA MIMOSA IN CENTRO A FORLÌ,  
ALL'OSPEDALE O ALL'IRST, SI AIUTA LO IOR  
A FORNIRE PARRUCCHE A DONNE IN CHEMIOTERAPIA**



**INSIEME** In piedi da sinistra Teresa Margheritini, Regine Kohne, Giampiero Peca, Susy Casalboni, Enrichetta Maffei, Fabiola Crudeli, Fabiola Damiani. Sotto, Caterina Valbonesi, Giancarlo Giunchi e Veronica Gonzalez



## Donna solidale Spettacolo al teatro Verdi

### FORLIMPOPOLI

Questa sera alle 21 al teatro Verdi spettacolo "Donna solidale" a cura di artiste, musiciste, casalinghe, mamme, cuoche e manager che hanno aderito al progetto di "sorellanza". L'idea è di Veronica Gonzalez, artista argentina ormai artusiana d'adozione, che vuole omaggiare le donne attraverso il lavoro di alcune realtà tra le più attive del territorio e al contempo raccogliere fondi per le madri in difficoltà con bimbi neonati in Eritrea. Si va dagli sketch della stessa Gonzalez ai ballerini di tango argentino dell'associazione Medialuna, dalle letture al femminile di Marie Rascoussier accompagnata dall'arpa di Regine Kohne al canto di Enrichetta Maffei, dall'installazione artistica di Paola Gatti della galleria a Casa di Paola, fino alle immancabili Mariette di Casa Artusi che offriranno un brindisi e la torta mimosa.



---

**VADEMECUM**

## Cinque squadre in campo per un unico menù

**LE CINQUE** squadre (una per ogni istituto scolastico) svilupperanno due piatti che andranno a comporre il menù della competizione, per una platea di commensali composta da un pubblico esterno pagante che comporrà la giuria amatoriale (50 persone) ed una giuria tecnica ed istituzionale composta da chef stellati, operatori di settore, giornalisti e food blogger, referenti delle aziende

sponsor o patrocinatrici, referente di Casa Artusi, chef di Pause Atelier dei Sapori, presidenti Cna alimentare Modena, Reggio Emilia, Parma. Data prescelta per la sfida, sabato 18 maggio.

**CONOSCENZA** e passione sono dunque gli ingredienti di questo progetto Cna che dopo la fase in aula, con lezioni tenute da imprenditori

artigiani, passerà alla seconda fase che prevede l'organizzazione di un confronto amichevole di cucina tra gli Istituti Alberghieri coinvolti (per Modena sarà l'alberghiero di Serramazzoni), attraverso la realizzazione di un menù degustazione che avrà per oggetto la reinterpretazione dei prodotti artigianali presentati durante le docenze effettuate in aula.



## Noi forlivesi di MARCO BILANCONI

### La sfida dei turisti stranieri

**Romagna Fulltime, club di prodotto e agenzia di incoming forlivese, sta partecipando alla Fiera Internazionale del Turismo di Berlino, maggior evento del settore. Promuoviamo le eccellenze e le opportunità che i turisti possono cogliere nel nostro comprensorio, con successo sempre crescente. La strategia sta nel creare sinergia fra hotel, ristoranti, attività commerciali e musei.**  
**Romagna Full Time**

**GRAZIE** per il vostro intervento, che ci dà modo di riparlare di turismo. Sì, è chiaro che da anni c'è il potenziale: la Fondazione Cassa dei Risparmi ha fatto investimenti enormi sulle mostre, prima quelle classiche, poi ha trovato il modo di utilizzare il San Domenico per un altro tipo di visitatori, quelli appassionati di fotografia. I segnali incoraggianti li abbiamo già visti: uno dei più recenti è il dato sui visitatori stranieri, che sono in calo in senso assoluto con un aumento però dei pernottamenti (3 notti di media). Significa che oltre al San Domenico dobbiamo offrire altro e ci stiamo riuscendo: nessuno resterebbe 3 notti solo per vedere una mostra. C'è altro? Sì che c'è: terme, parco nazionale,

enogastronomia, Casa Artusi eccetera. Nonostante qualche inguaribile pessimista, ci sembra un evidente riscontro del fatto che le potenzialità di cui parlavamo si stanno concretizzando. Per fare questo, servono meno chiacchiere e più iniziative concrete, per portare il nome di Forlì fuori: non solo in Italia ma anche all'estero. Non abbiamo molti altri comparti che promettono una crescita simile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le lettere (max 15 righe) vanno indirizzate a  
**il Resto del Carlino**  
via G. Regnoli, 88 - 47121 FORLÌ  
Tel. 0543 / 453211 - Fax 0543 / 453217

**@ E-mail:**

[cronaca.brf@ilcarlino.net](mailto:cronaca.brf@ilcarlino.net)



## Il progetto “Donna solidale” conquista il teatro “Verdi”

### FORLIMPOPOLI

Teatro “Verdi” gremito di donne, uomini, famiglie, bambini, genitori e nonni, nonché della giunta comunale al completo e dell'assessore regionale Paolo Zoffoli, per il progetto “Donna solidale”, in occasione dell'8 marzo. La serata è stata presen-

tata da Fabiola Crudeli; dal sensuale tango argentino danzato da Susy Casalbani e Giampiero Peca che ha generato applausi a scena aperta, alle esplosive Mariette, dalla musica del flauto traverso di Elena Canareggi, al toccante momento di lettura di alcuni brani dello scrittore, già premio “Artusi”, Eduardo Galea-

no da parte di Marie Rascoussier accompagnata dalle note dell'arpa di Regine Kohne, dalla voce di Ernichetta Maffei alla testimonianza di Laila Tentoni di Casa Artusi, dalle installazioni artistiche di Paola Gatti fino ad arrivare al valletto e intrattenitore Giancarlo Giunchi. Ma il clou della serata è stato il momento dove l'ideatrice del progetto, Veronica Gonzalez, ha incantato il pubblico con il suo teatro dei piedi. Al termine brindisi e fetta di torta grazie alla generosità di Casa Artusi e delle Mariette.



Alcune delle protagoniste dello spettacolo al teatro “Verdi”



► 14 marzo 2019

## A Casa Artusi la pasticceria di Olimpia Apogeo

A Casa Artusi si imparano le tecniche di base della pasticceria con Olimpia Apogeo. L'appuntamento è per martedì 19 dalle 20 alle 23. Ospite Olimpia Apogeo: maestra pasticciera che con sapiente competenza riesce a trasmettere la passione e la tecnica. Con innata istintività miscela gli ingredienti, propone dessert sempre innovativi; attenta e paziente,

guida con abilità i partecipanti alla realizzazione delle ricette. Dominata dalla vena creativa, ci incuriosisce e sorprende quando si dedica alle decorazioni. In lei convivono tenacità e soffici-tà. In questo corso Olimpia Apogeo guiderà alla conoscenza della pasticceria di base, attraverso ricette semplici e tradi-zionali, miscelando un pizzico di innovazione e creatività! Ogni partecipante seguendo la maestra in ogni passaggio, lavora personalmente e, al termine, porta a casa tutto quanto pre-parato! In regalo il grembiule di CasArtusi, in tela romagnola stampata a mano e la dispensa con le ricette. Quota individuale



di partecipazione euro 65 euro.  
Info e prenotazioni: 0543  
743138, 3498401818, info@ca-  
sartusi.it



► 19 marzo 2019

## Menù associati Assemblea all'Accademia Barilla



■ Si è svolta venerdì scorso, presso Accademia Barilla, l'annuale assemblea dei soci di Menù associati, l'associazione internazionale menù storici, di cui anche Accademia Barilla è membro. Menù Associati nasce nel 2005 e oggi riunisce i più qualificati collezionisti europei di menù storici. Si tratta di un'associazione internazionale che ha in Emilia-Romagna un punto di forza nell'asse della via Emilia essendo affiliate tre prestigiose istituzioni, con diverse vocazioni, quali Accademia Barilla di Parma, Museo della Figurina di Modena e Casa Artusi di Forlimpopoli.

Le sue finalità vanno dallo scambio di informazioni fra i soci, alla promozione di iniziative editoriali ed espositive, nel far conoscere al mondo della gastronomia l'esistenza di un patrimonio di ephemera che pochi collezionisti hanno a disposizione.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il mio pranzo memorabile

# PELLEGRINO ARTUSI 2.0

L'architetto Antonio Citterio racconta come ha riscritto i sapori del padre della cucina italiana. Insieme con uno storico della tavola e un produttore di pentole, davanti a un piatto di orecchiette e peperoni cruschi

“

Poteva essere uno degli abituali appuntamenti di lavoro. Felicamente produttivi. E neutri. In questo caso l'incontro con un produttore di pentole che voleva sottopormi un suo progetto: disegnare una collezione, ambiziosamente chiamata Artusi 2.0. Ideata per la cucina contemporanea. Sì, d'accordo, avevo detto io, a condizione che, dato che lo avete chiamato in causa, mi diate un consulente che di Pellegrino Artusi sappia tutto. Così, sveglia alle sei del mattino a Milano, treno per Firenze, due ore buone di macchina per raggiungere Fermignano, tra Pesaro e Urbino. E qui sono cominciate le sorprese. Intanto il luogo: non la solita zona industriale ma una fabbrica nel cuore della meravigliosa campagna del Montefeltro. Poi, eccomi a chiacchierare con l'ingegner Giuseppe Bertozzini, proprietario dell'azienda e fautore dell'idea, colto come un laureato in filosofia, che aveva organizzato l'incontro con Alberto Capatti, storico della gastronomia tricolore, primo rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche, membro del Comitato Scientifico di CasArtusi. Cosa pretendere di più? Nel frattempo era arrivata l'ora di colazione e l'ingegnere dice: sì, be', adesso provo a chiamare questa signora, vediamo se ha qualcosa di pronto o se ci può preparare un piatto. La signora dice che sì, qualcosa ha e qualcosa farà al momento, e dopo un po' ci muoviamo. L'auto va lasciata fuori, perciò procediamo a piedi nel centro storico che ha l'incredibile spessore culturale di tanti borghi italiani rimasti intatti nei secoli. A questo punto io non sono più l'architetto Citterio in supervisione lavorativa, ma Antonio Citterio in gita di piacere. L'insegna dice: Trattoria di Fermignano. Ristorante, Enoteca. Affittacamere. La sala è poco più di una stanza, la cucina pure. Alberto Capatti, che ci ha

raggiunto, spiega che questo è l'esatto modello della cucina di Artusi: piccola e casalinga, come quella in cui Marietta, la sua cuoca, sperimentava a Forlimpopoli le ricette, raccolte in giro per l'Italia, che a mano a mano finivano nel «manuale», primo documento della cucina casalinga nazionale. Ai fornelli c'è Romina, marchigiana. In sala suo marito Raffaele, lucano. Il risultato è un métissage culinario del tutto insolito. Io non bevo mai a mezzogiorno, ma ormai sono in vacanza, e brindiamo all'incontro con un tosto Aglianico in diretta dalla Puglia. Arrivano delle grosse orecchiette fatte al momento con peperoni cruschi. Un piatto, come dire?, per



me quasi esotico nel mix della pasta fresca, morbida, e del peperone croccante e tendente al dolce. Fa parte del manuale artusiano? No, spiega Capatti, ma Artusi l'ha certamente assaggiato perché suo padre, droghiere, lo portava con sé nelle frequenti visite alle fiere di paese. Dopo, c'è una serie di verdure ripiene di vari formaggi del Sud, provvidenziali per me che non mangio carne. Sarà stata la gradazione dell'Aglianico, o la fresca giornata d'autunno, o il luogo incantato, o la compagnia geniale: fatto sta che ho trovato ogni boccone memorabile. Nel frattempo, quasi senza accorgercene, avevamo concordato sui fondamentali. Io avrei disegnato una collezione «minima» di 14 pentole basilari della cucina di casa, rese contemporanee e ottimizzate dall'uso scientifico dei materiali e dallo studio delle forme: Alberto Capatti avrebbe scritto un testo e scelto una serie di ricette dell'Artusi, adatte ai vari tipi di pentola; Giuseppe Bertozzini le avrebbe fabbricate. Questo succedeva cinque anni fa. Il progetto è stato realizzato e l'anno scorso sono stato insignito del Premio Artusi per il mio lavoro «Intorno al cibo». Così ho anche visto la sua città natale, Forlimpopoli. Il solo tassello mancante a completamento di questa avventura gastronomica.

”



Antonio Citterio, lombardo, è uno dei più significativi architetti italiani. La Antonio Citterio and Partners realizza progetti complessi, dal design di oggetti ai grandi edifici. Molti riconoscimenti e le onorificenze nazionali e internazionali tra cui il Compasso d'Oro-ADI e il Royal Designer for Industry

FOTO GIULIO BOEM, AG. 123RF





**CONCORSO** ROMINA TOGNARINI (DI LONGIANO) SI AGGIUDICA IL PRIMO POSTO CON IL 'DOLCE SORRISO'

## Miss Mamma Chef: via i tacchi per indossare i grembiuli

**VENTI MAMME** provenienti da tutt'Italia domenica scorsa hanno partecipato alla seconda edizione di 'Miss Mamma Chef', evento patrocinato dal comune di Cesena e da 'Casa Artusi', con la collaborazione delle 'Edizioni Musicali Casadei Sonora', di 'Illa the italian cookware' e della 'Cantina di Cesena'. E fra queste il trofeo con titolo di 'Miss Mamma chef 2019' è andato a Romina Tognarini di Longiano, che ha proposto il 'dolce sorriso al cioccolato'. Nella galleria del centro commerciale Lungo Savio, infatti, le mamme hanno lasciato gli abiti eleganti e i tacchi alti da miss, per vestire i panni (grembiule e cappello) di provette chef, cimentandosi nella preparazione di prelibate ricette gastronomiche. L'edizione di quest'anno era dedicata ai dolci e ogni partecipante ha preparato per l'occasione

il suo piatto forte, deliziando la giuria tecnica composta da Giordano Conti, presidente di Casa Artusi, da Monia Amadori, presidentessa della scuola di cucina 'Cooking Passion', dallo chef Egipto Dall'Ara e dall'imprenditrice nel campo culinario Monica Montemaggi. Si è classificata al secondo posto Adina Serban, di Riolo Terme, mentre Cristina Valgimigli (di Ravenna) si è aggiudicata il terzo. Infine il quarto posto a pari merito è andato a Clio Ferri di Cesena che ha presentato il tiramisù, ad Alessandra Camagni di Sarsina che ha proposto una 'torta primavera' e ad Erika Collina di Savignano sul Rubicone con il 'frustingo'. L'evento è stato condotto da Paolo Teti, da Barbara Semeraro e Camilla Spinelli. Per partecipare al prossimo concorso chiamare lo 0541 344300.



**SUL PODIO** Da sinistra: Alessandra Camagni e Cristina Valgimigli



## “Miss Mamma Chef” incorona dolce cioccolatoso e Longianese

### CESENA

Lo scorso anno, in occasione del 25° compleanno di “Miss Mamma Italiana”, un importante evento si è aggiunto all’elenco di iniziative legate al primo concorso italiano dedicato alla figura della mamma, ideato da Paolo Teti della Te.Ma Spettacoli.

Si tratta di “Miss Mamma Chef”: cooking show a cui possono partecipare le mamme che dalla prima edizione del concorso, si sono aggiudicate una fascia di premiazione, le quali lasciano gli abiti eleganti e i tacchi alti da Miss e vestono i panni (grembiule e cappello) di provette chef.

In occasione della 2° edizione di “Miss Mamma Chef”, evento Patrocinato dal Comune di Cesena e

da “Casa Artusi”, organizzato con “Edizioni Musicali Casadei Sonora”, “Illa the italian cookware” e “Cantina di Cesena”, che si svolse nella galleria del Centro Commerciale “Lungo Savio” (di cui è Direttore Silvano Morini), 20 mamme hanno presentato il loro “piatto forte”. Una giuria tecnica ha assegnato il cappello, la giacca “professionale”, nonché il trofeo con titolo di “Miss Mamma Chef 2019” a Romina Tognarini di Longiano, che ha proposto il “dolce sorriso al cioccolato”, una deliziosa torta al cioccolato, decorata con il logo di “Miss Mamma Italiana”.

Secondo posto per Adina Serban, di Riolo Terme (Ra), con “Amandina” il dolce al cioccolato tipico rumeno, ricordo della sua in-

fanzia; mentre Cristina Valgimi-

gli di Ravenna, si è aggiudicata il 3° posto, proponendo una “mousse al cioccolato bianco e pistacchi di Bronte”.

Tre piazzamenti speciali per tre mamme cesenati, il 4° posto a pari

merito è andato a Clio Ferri di Cesena che ha presentato il “tiramisù”, ad Alessandra Camagni di Sarsina che ha proposto una “torta primavera” e ad Erika Collina di Savignano sul Rubicone con il “frustingo”.



Da sinistra, Alessandra Camagni di Sarsina; Cristina Valgimigli di Longiano; il Presidente di “Casa Artusi” Giordano Conti; Erika Collina di Savignano sul Rubicone e Clio Ferri di Cesena



► 14 aprile 2019

# Mamma miss trionfa in cucina Grazie alla torta di rose di mele

## Cantù

Luisa Procopio, già incoronata con il titolo della dolcezza, si è aggiudicata anche la fascia di chef

**Luisa Procopio** 39 anni, impiegata di Cantù, mamma di Thomas e Sarah di 11 e 6 anni e vincitrice del titolo "Miss Mamma Italiana Dolcezza 2018", ha ottenuto un premio speciale in occasione della seconda edizione di "Miss Mamma Chef".

Ha presentato per l'occasione la "torta di rose di mele e cannella". Luisa è stata anche tra le protagoniste del "Calendario di Miss Mamma Italiana 2019" dove compare una sua foto sotto il prossimo mese di settembre.

Si tratta di uno show a cui possono partecipare le mamme che dalla prima edizione del concorso si sono aggiudicate una fascia di premiazione, le quali lasciano gli abiti eleganti e i tacchi alti da Miss e vestono i panni con grembiule e cappello di provette chef e si cimentano nella preparazione di prelibate ricette gastronomiche.

In occasione della seconda edizione di "Miss Mamma Chef", evento patrocinato dal Comune di Cesena e da "Casa



La canturina Luisa Procopio ora è chef oltre che "Miss dolcezza"

Artusi", organizzato con la fattiva collaborazione di "Edizioni Musicali Casadei Sonora", "Illa the italian cookware" e "Cantina di Cesena", che si è svolto domenica 7 aprile, nella galleria del centro commerciale "Lungo Savio" di Cesena, 20 mamme provenienti da diverse regioni italiane, hanno presentato il loro "piatto forte"; nell'edizione di quest'anno, che era dedicata esclusivamente ai dolci, di fronte alla giuria tecnica, composta da **Giordano Conti** presidente di "Casa Artusi", da **Monia Amadori** presidente della Scuola di Cucina "Cooking Passion" di Cesena, dallo chef Egi-

sto Dall'Ara e dall'imprenditrice nel campo culinario **Monica Montemaggi**.

Di recente Luisa Procopio in compagnia di **Paolo Teti** ideatore e patron del concorso nazionale di bellezza e simpatia "Miss Mamma Italiana", è stata ospite del salotto televisivo della trasmissione "Romagna Mia", condotta da **Letizia Valletta Casadei**, nipote del maestro **Secondo Casadei** "il papà del liscio", autore e compositore dei centinaia di canzoni, tra cui "Romagna Mia".

La trasmissione va in onda tutti i giorni all'ora di pranzo, viene registrata a Savignano sul Rubicone in provincia di Forlì Cesena, nella casa museo del maestro Secondo Casadei e viene trasmessa dal circuito televisivo nazionale 100 TV.

Nel corso della trasmissione, tra un valzer ed una mazurka, Luisa ha parlato della sua famiglia, di Cantù dove vive e lavora e della conquista della fascia "Miss Mamma Italiana Dolcezza 2018".

"Miss Mamma Italiana" sostiene "Ariane" Associazione nazionale onlus per la lotta all'endometriosi, una malattia ancora poco conosciuta, che colpisce tre milioni di donne italiane in età fertile. **Giancarlo Montorfano**



# Le ricette di Pasqua

Pasqua con chi vuoi, è vero... ma in tavola un tocco di tradizione per le feste comandate non dispiace mai. Ci sono poi alcune ricette che addirittura risultano irrinunciabili in certe oc-

casioni, altre che lo sono state ma che si sono dimenticate strada facendo e magari recuperarle può diventare una gustosa riscoperta. Per l'occasione abbiamo quindi interpellato il buon Pellegrino, spiegato oggi da Carla Bri-

gliadori di Casa Artusi. Poi abbiamo chiesto alle cuoche dell'associazione "Il Lavoro dei Contadini" cosa proprio non dovrebbe mancare sulle nostre tavole in questi giorni, ed ecco i loro preziosi consigli. Buona Pasqua!



► 18 aprile 2019 - Edizione di Ravenna, Faenza, Lugo e Imola



**PASQUA D'UOVO**

DI CARLA BRIGLIADORI, RESPONSABILE SCUOLA DI CUCINA CASA ARTUSI

Pellegrino Artusi propone un Menù di Pasqua italiano, la scelta delle ricette rispecchia il carattere nazionale della cucina in cui confuga la semplicità di alcune preparazioni e l'eleganza della presentazione. Ciò non significa povero. Al tradizionale piatto di passatelli, semplice, tipico della Pasqua in opposizione ai cappelletti simbolo della ricchezza del Natale, propone la ricetta della panata, fatta con pane raffermo che poteva essere arricchita con piselli e erbe spontanee. Mentre la Minestra del Paradiso resta più essenziale. La ricchezza del menù oltre dal numero di portate, ci è segnalata dal fritto con carciofi, qui la stagionalità è ben rappresentata, da aninelle e buccini di pane ripieni che volendo si posso arricchire con tartufi. I Manicaretti di piccione sono cucinati con funghi, sia freschi che secchi e ancora con tartufi. Sul tramessè ci propone il soufflet di farino di patate tendenzialmente dolce come era uso fino alla fine dell'800 o gli gnocchi alla romana. Per poi arrivare al sontuoso arrosto di agnello con insalata. Per desserti proponeva dolci tradizionali come il latte alla portoghese, crema da servirsi in tazzine per conferire maggiore finezza, o si può scegliere la più complessa staccata dalla lunga lievitazione. Da questa proposta è possibile estrapolare alcune portate per un menù più semplice e in linea con i tempi attuali, ma soprattutto che si possa preparare anche il giorno prima per poi avere tempo per stare con i nostri ospiti.



**RICETTA N. 18**

**Minestra del paradiso**

È una minestra sostanziosa e delicata; ma il Paradiso, fosse pur quello di Maometto, non ci ha nulla che fare. Montate sode quattro chiare d'uovo, incorporatele dentro i rossi, poi versa terzi quattro cucchiaini non tanti colmi di pangrattato fine di pane duro, altrettanto di parmigiano grattato e l'odore della noce moscata. Mescolate adagino onde il composto resti soffice e gettatelo nel brodo bollente o rucchiaini. Fatelo bollire per sette od otto minuti e servitelo. Questa dose potrà bastare per sei persone



**RICETTA N. 693**

**Latte alla portoghese**

È del tutto simile all'antecedente, meno lo zucchero bruciato. Dunque anche per questo: Latte, un litro; Zucchero, grammi 100; Rossi d'uovo, n. 8 e due chiare; Odore di vaniglia, o di coriandoli, o di caffè, che sono quelli che più si addicono. Se preferite quest'ultimo, macinate diversi chicchi di caffè tostato; se aggradiate l'odore de' coriandoli, che è grato quanto quello di vaniglia, soppratene un pizzico e, tanto l'uno che gli altri, metteteli a bollire nel latte che poi passerete. Se il latte non è di molta sostanza, fatelo bollire anche un'ora e un quarto. Non dimenticate mai il velo di zucchero fuso in fondo allo stampo.



**IL LAVORO DEI CONTADINI**

L'associazione Il lavoro dei Contadini raggruppa una ventina di aziende agricole del territorio di Ravenna, Faenza, Riolo e Imola impegnati nel tramandare i valori della campagna attraverso la promozione di appuntamenti e iniziative con cui far conoscere la tradizione del lavoro agricolo e della cucina ad esso legata. Negli ultimi anni l'associazione ha molto lavorato per la riscoperta dei funghi di marzo e degli usi legati alla ricetta di San Giovanni. Anche a loro, impegnati assiduamente nella riscoperta della cucina romagnola contadina, abbiamo chiesto un paio di ricette irrinunciabili per la tavola di Pasqua



**Passatelli in brodo di gallina**

DI FA GARDI, AGRITURISMO NASANO

Per il brodo: mezza gallina, 500 gr di manzo (cappello del prete), una cipolla tre carote due gambi di sedano. Mettere tutto in pentola con circa 8 litri di acqua fredda e portare a bollire avendo cura di togliere la schiuma che si forma in superficie. A cottura ultimata colare il brodo con un colino a maglie fitte e togliere il grasso in eccesso.



Per i passatelli: 3 hg di pane grattugiato comune non condito, 3 hg di parmigiano grattugiato, noce moscata a piacere, 7-8 uova. Impasto che deve risultare morbido come il lobo dell'orecchio. I passatelli della tradizione vanno fatti con lo stampo, come in foto. Buttarli nel brodo che sta bollendo e come vengono in superficie si spengono e si lasciano riposare per cinque minuti. Buon appetito e... buona Pasqua



**Costolette di agnello fritte**

FABIOLA ZOFFOLI, FATTORIA ROMAGNOLA

Battere le costolette con batticarne, salare pepare e passare in uovo sbattuto con prezzemolo pestato fino. Rigirare più volte lo costollette nel pangrattato, quindi friggerle in una padella piena di olio di semi, o di strutto. Servire a scottadico, con aggiunta di limone a piacere. Semolina frita: Mettere a bollire un litro di latte con una scorza di limone, al bollire aggiungere 250 gr di semolina e 5 cucchiaini di zucchero, cuocere rimestolando per 10/15 minuti, togliere dal fuoco e aggiungere dopo cinque minuti quando sarà un po' raffreddato, due uova continuando a rimestolare. Versare la crema ottenuta su di un tagliere unto e stenderla lasciandola grossa circa due centimetri di spessore. Quando sarà raffreddata, io la preparo il giorno prima si taglia a mandorle, si passa ogni pezzetto nell'uovo sbattuto e salato, si passa poi nel pangrattato e viene fritto in olio o strutto ben caldo. È il contorno ideale per le costolette fritte e quello che a casa mia non manca mai il giorno di Pasqua!



## L'INTERVENTO

### QUEL PIATTO DA RISCOPRIRE

di FRANCO MAMBELLI \*

**PASSATELLI**, specialmente nel passato, erano legati alla Pasqua, ad alcune altre festività e a certe occasioni importanti per la famiglia come battesimi o cresime. Piero Meldini scrive che la prima notizia di questa minestra è del 1786. Anche per i passatelli abbiamo più ricette. Innanzitutto un diverso rapporto fra Parmigiano e pangrattato; passiamo dai 40 grammi del primo ogni 100 di pane, secondo l'Artusi, a metà e metà, con alcune ricette dove prevale il formaggio; poi uova, noce moscata, pepe, sale, buccia di limone grattugiata, prezzemolo, midollo di bue, burro, farina, semolino, mortadella, carni bianche. La preparazione è più semplice e veloce rispetto ai cappelletti, però richiede estrema perizia per evitare lo sfaldamento durante la cottura. Innanzitutto il pane. «L'umile pangrattato secco» qui diventa l'elemento centrale della preparazione. Non solo deve essere comune e insipido, ma è bene setacciarlo perché le particelle più grosse presenti, assorbendo più brodo, sfaldano i passatelli. La consistenza dell'impasto deve essere non troppo dura. L'impasto va ben compattato.

[Segue a pagina 11]

\* componente del comitato scientifico di Casa Artusi

## L'INTERVENTO

### Quel piatto da riscoprire

[Segue dalla prima]

**DOPO** averlo lavorato per diversi minuti, va avvolto nella pellicola e lasciato riposare (preferibilmente per un paio d'ore) in frigo. Alcuni, ogni mezz'ora circa, lo rilavorano ancora per qualche minuto. Nel passato ogni famiglia aveva il ferro dei passatelli. Oggi sta scomparendo e si usa lo schiacciapastate o l'apposito torchietto. Per la cottura si possono preparare direttamente sulla pentola, o su un vassoio. Sono versati sul brodo bollente e quando 'vengono su' si spegne il fornello. Qualcuno li serve subito, altri aspettano cinque minuti. Il problema fondamentale è che i passatelli non devono sfaldarsi in cottura. Personalmente li preferisco cotti in un buon brodo, senza mettere il parmigiano. Ritengo ci sia già tanto sapore che non occorra aggiungerne altro. Una curiosità: si narra che Gabriele d'Annunzio, militare a Faenza, quando andava al ristorante, come minestra, mangiasse soltanto passatelli in brodo.

Franco Mambelli,  
componente Comitato scientifico Casa Artusi

**FORLÌ - CESENA****GAMBETTOLA****:: PICNIC DI PASQUETTA****Alla Fragola de Bosch**

Una coperta, un cuscino e tanta musica. La fattoria Fragola de Bosch a Gambettola (via Sotto Rigossa 1321), presenta "La Fragola pop" un originale Picnic di Pasquetta nel nuovissimo giardino progettato da Manolo Benvenuti). Dalle 11 alle 21 del 22 aprile appuntamento per un pranzo, una merenda, un aperitivo o una cena con i truck food e i pescatori di Cervia. Menù selezionati per tutti i gusti e tutte le filosofie. Durante la giornata sarà possibile presentarsi a La Fragola de Bosch, parcheggiare all'interno della struttura, ritirare il kit da picnic distribuito all'ingresso e godersi in piena libertà qualche ora di relax in mezzo alla natura con tanta musica e sorprese. L'ingresso è consentito agli amici a quattro zampe con guinzaglio. È gradita la prenotazione per il kit da Picnic. Non è consentito l'ingresso con bevande e cibarie. In caso di Maltempo ci si sposta dentro la grande serra. Info: [Info: Info@lafragoladebosch.com](mailto:Info@lafragoladebosch.com), 348 0023422 - 335 6270498

**FORLIMPOPOLI****:: CENA DEGUSTAZIONE****Cena con la vignaiola**

Al Ristorante Casa Artusi questa sera sarà ospite l'azienda Vini Marta Valpiani di Brisighella. Quattro portate del ristorante, spaghetti con monograno Felicetti con latte di baccalà e bollito, coniglio al pepe, carciofi, fave, pecorino e nepitella, pancotto gratinato, poveracce, aceto, la bianca romagnola al mare saranno serviti con altrettanti vini illustrati da Elisa Mazzavillani. Costo della serata

30 euro per persona. Info: 0543 743138, [ristorante@casartusi.it](mailto:ristorante@casartusi.it)**TREDOZIO****:: FESTA DI PAESE****Il palio dell'Uovo**

L'uovo simbolo della Pasqua diventa oggetto di sfide singolari a Tredozio che per il week end propone il suo tradizionale Palio. Si comincia con la "battitura" dell'uovo sodo per misurare l'abilità nel rompere il guscio e pulirlo col minor numero di mosse possibili, l'uovo si ritira all'ingresso pagando il ticket di accesso alla festa che costa 5 euro. Per la gara ci sono anche le categorie. Anche sfoglino e sfoglini, si danno battaglia a tirare la sfoglia più grande da un impasto di 700 gr, in 8 minuti. La sfida più estrema è poi quella del "Campionato nazionale dei mangiatori di uova sode", mentre nel pomeriggio dalle 15 sfilano i carri dei Rioni che a loro volta si sfideranno in: uovo al bersaglio, uovo nel pagliaio, tiro alla fune e battaglia delle uova.



## **Botanica e alimentazione al Maf**

**'LA DOMESTICAZIONE** dei vegetali: il cambiamento dell'alimentazione dell'uomo attraverso l'Archeobotanica' è il titolo della prima delle 'Conversazioni al Maf', il ciclo di incontri del Museo Archeologico di Forlimpopoli organizzato in collaborazione con Casa Artusi e Gruppo Ausl Romagna Cultura. L'appuntamento si terrà questa sera nella sede del Museo in rocca. Relatrice la paleobotanica, Marialetizia Carra, 'La Sapienza' Università di Roma. La serata avrà inizio alle 20,30.





## L'EVENTO

### Fattorie aperte domenica visite in venti aziende

**SONO** tantissime le fattorie dell'Emilia-Romagna che anche quest'anno apriranno le porte ai visitatori le 4 domeniche di maggio. Nelle domeniche 5, 12, 19 e 26 maggio, 145 realtà della nostra regione, tra cui 135 fattorie e 10 musei apriranno le porte a famiglie, curiosi e amanti della natura desiderosi di sperimentare per un giorno la vita in campagna e di conoscere luoghi e produzioni locali. Nel territorio di Forlì-Cesena aderiscono all'iniziativa 20 fattorie e Casa Artusi, l'elenco completo delle fattorie aderenti con i programmi dettagliati è consultabile nel sito [www.fattorieaperte-er.it](http://www.fattorieaperte-er.it).



**L'EVENTO** TORNA L'APPUNTAMENTO REGIONALE PER SCOPRIRE DA VICINO IL MONDO AGRICOLO

## 'Fattorie Aperte' nelle domeniche di maggio: ecco quali

**LE FATTORIE** dell'Emilia-Romagna quest'anno aprono le porte ai visitatori le quattro domeniche di maggio. Parliamo di 145 realtà della nostra regione, tra cui 135 fattorie e 10 musei che potranno essere visitati da famiglie, curiosi e amanti della natura desiderosi di sperimentare per un giorno la vita in campagna e di conoscere luoghi e produzioni locali. A Forlì saranno aperte domani La Vignaccia (via delle Vigne 7, Rovere)



**NATURA** Visite alle aziende agricole sia nelle campagne della città che nel comprensorio

e La tana dell'Oritteropo (via dei Prati 17, Villafranca); Forlimpopoli: Casa Artusi (via Andrea Costa 27, domani e 12 maggio). Bertinoro: Fattoria Paradiso (via Palmeggiana 285, tutte le domeniche), società Agricola Bertozzi (via Santa Croce 2928, Santa Maria Nuova, 26 maggio), Podere Carlo Fantini (via Ausa 2182, 12 maggio) e Le Lucciole (via Gualdo, 910, aperta le quattro domeniche); Civitella: agriturismo Campo Rosso (stra-

da comunale per Buggiana, ogni domenica), Fattoria Bosco Verde (via Badia 52, Voltre, ogni domenica), Fattorie Faggioli (via San Giovanni 41, Cusercoli, il 26 maggio). Tredozio: La Rosa Canina (via Villaggio Montefreddo 19, tutte e quattro le domeniche), Consorzio Volontario 'Il Marrone Romagna-Toscana' (via Lago di Ponte 36, domani). Modigliana: Cà Nova di San Martino (via San Martino in Monte, domani). Info: [www.fattorieaperte-er.it](http://www.fattorieaperte-er.it).



COSA SUCCEDDE IN CITTÀ

FOOD AND WINE

GREEN GARD

INSTRAVEL

ISOLE DEL GIORNO PRIMA

LUNGO RAGGIO

PROPOSTE DI FUGA

A POSTCARD FROM...



## Invito a cena in casa Artusi

HOME / VIDEO / INVITO A CENA IN CASA ARTUSI



**Passatelli in brodo o gramigna al sugo di salsiccia? Dilemmi di etica del gusto e amletici dubbi nella scala del sapore accompagnano chi varca le soglie di uno dei sacelli eno-gastronomici, per antonomasia. Signori e signore: benvenuti in casa Artusi.**

### Oltre la nebbia, sapore di casa

"La nebbia agli arti colli, pioviginando sale". Niente maestrale nell'orizzonte ma una lattiginosa coltre dal sapore amniotico. Complice il molle dondolio del treno mi lascio cullare fino al capolinea di Forlì. Il mare non è distante. Si respira salsedine e i discorsi della sua risacca si intrecciano nel filare dei pini marittimi. Gli stessi che profilano e custodiscono la provinciale verso il paese dall'ancestrale tiritera. Si trova a Forlimpopoli la Casa Artusi. In quella lingua di terra padana lungo la via Emilia, dal nome così musicale da evocare uno stornello medioevale. Voluta da Pellegrino Artusi, lungimirante visionario dello slow food, la casa è oggi un'accademia del gusto a tutti gli effetti.

### Home, sweet home

Nessun parco dalle sequoie millenarie ma un cortile clottolato introduce il tempio del sapore. Varcata la soglia una biblioteca, abbecedario della cultura gastronomica nazionale. Qui, oltre a quella civica nata in virtù di una clausola testamentaria, in cui si stabiliva che tutti i volumi lasciati in eredità al Comune sarebbero stati "fondamento e principio alla formazione di una pubblica biblioteca", sono ospitate la Collezione Artusiana e la Raccolta di gastronomia italiana. Volumi del secolo scorso e contemporanei e-book uniti dal denominatore comune delle ricette. Per un ventaglio di menù a tutto tondo: dall'antipasto all'ammazza caffè.

### Mezzogiorno di cuoco

Una scala dai gradini in cotto dalle volte a botte porta alle cucine. Sono venti le postazioni completamente attrezzate dedicate agli esteti del sapore che amano indossare un grembiule. Qui gli appassionati possono migliorare le proprie competenze culinarie e i professionisti perfezionare alcune tecniche in settori specifici. È una scuola tesa a promuovere la conoscenza pratica e la manualità: i docenti sono cuochi esperti che ogni giorno preparano ricette della tradizione Artusiana o di altra ispirazione. La Scuola di Cucina di Casa Artusi dispone di un'aula predisposta per corsi pratici e dimostrativi. L'Artusi, interpretato dagli chef, è una guida ma è poi l'istinto che porta, con i suoi tentativi talvolta sapidi altrimenti inspidi, a nuove scoperte che meriteranno lo spazio di una ricetta. Sono le "variazioni su tema", non solo fughe musicali del pentagramma ma anche la scelta di aggiungere "bizzichi" di spezie non presenti sulla guida. O di avvolgere saporì nel cartoccio dove questo non

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice. Ok

come da casalinghe del luogo. Le regine del mestolo artusiano si chiamano Mariette, come la cuoca che traduceva in ingredienti le parole di Pellegrino. Vere paladine del matterello queste vecchiette della porta accanto, guidano gli allievi nel dedalo della pasta sfoglia per far carpir loro i segreti della lievitazione perfetta.

#### "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"

"Un tempo si diceva che la minestra era la biada dell'uomo". Accadeva quando ebbe inizio questa storia. Così, oltre cento anni fa, il "c'era una volta" fu soppiantato dal "mondare i pomodori" e il "tutti vissero felici e contenti" dal "servite caldo e buon appetito". Grazie alla raccolta di settecento ricette della cucina casalinga di tutta Italia, frutto di un fine lavoro di documentazione e scrittura da parte di Pellegrino Artusi e dall'indispensabile sperimentazione dei suoi cuochi Francesco Ruffilli e Marietta Sabatini. Nel 1891 il testo fu consegnato in forma di manoscritto all'Editore Landi, che ne pubblicò a spese dell'autore la prima edizione. L'Artusi volle una tiratura limitata a mille copie, negativamente influenzato dalle sue precedenti esperienze editoriali di scarso consenso. Bastò invece circumnavigare la boa della terza stampa che il successo arrivò travolgente, generando la richiesta di nuove edizioni con un numero accresciuto di ricette e con in appendice il contributo dei lettori, che scrivevano per ringraziare l'autore e proporgli le ricette della propria tradizione. Il manuale, semplicemente noto come l'Artusi, è ancora oggi il libro più letto sulla cucina italiana. Ha contribuito a creare un minimo comun denominatore gastronomico raccogliendo tradizioni regionali e dando vita all'idea dell'Italia del gusto negli anni in cui si creava l'identità culturale del nostro paese. Soprattutto, ha dato dignità alla cucina casalinga e predicato la valorizzazione delle risorse alimentari locali. Offrendo all'Italia un inno di Mameli degno di un cucchiaino d'argento.

#### Il pranzo è servito

Dalla cucina al piatto, perché le sperimentazioni delle parole diventano ricette. Sono quelle dell'Artusi, servite ai tavoli del suo ristorante con accanto il numero come figura da manuale. E poi c'è l'Osteria, sita nella taverna sotterranea che propone una grande selezione di vini al calice e un buffet libero, comprendente una selezione di formaggi e salumi del territorio, pane, piadine e dolci di produzione locale. Per avere una veduta d'insieme di questa pornogastria del gusto. Guidati, in punta di forchetta, dallo chef Andrea Banfi, che vi insegnerà un'antica ricetta, segreta ai più e dall'incipit inequivocabile: "c'era una sfoglia".



#### Condividi:



Indovina chi viene a cena dall'Oste  
In "Bere e Mangiare"



Osteria di casa tua e il segreto dei  
testaroli  
In "InsTravel"



Osteria Casa Tua: sapori d'autunno  
In "Bere e Mangiare"

TAGGED WITH: ARTUSI, CUCINA, GRAMIGNA, GUSTO-SÌ, PASSATELLI, SALSICCIA

#### PREVIOUS ARTICLE

Gli italiani e il duty free

#### NEXT ARTICLE

Martinica: travolta da un pirata e gentiluomo nell'azzurro mare d'agosto

#### RELATED ARTICLES

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice. [Ok](#)



## LA PRESENTAZIONE DELLA LISTA DI LUCIANA GARBUGLIA

# Numerosi testimonial e progetti per il futuro

Interventi nelle scuole, centro sociale nell'ex calzaturificio Scardavi, nuova tribuna al Macrelli, incentivi per il commercio, porta a porta per i rifiuti

## SAN MAURO PASCOLI

### FILIPPO FABBRI

«Molto è stato fatto, ma ci vogliono nuovi obiettivi. Mi sono ricandidata per un nuovo progetto per completare quanto fatto». A dirlo è Luciana Garbuglia in una sala Gramsci gremita in ogni ordine di posto nella presentazione della lista "Per San Mauro".

### I progetti per il futuro

Forte di cinque anni vissuti intensamente (investimenti per 15 milioni di euro) ha già pronta la lista delle nuove "cose" da fare: inizio dei lavori del compendio a Casa Pascoli di cui in questi giorni è arrivato il milione di euro di finanziamento; ampliamento della scuola media con un'aula magna e apertura degli spazi anche la sera; palestra nella scuola Zavalloni e nuovo plesso con scuola materna e nido; realizzazione del manto in sintetico nel campo E' Rè per 500mila euro, il finanziamento è arrivato questi giorni; nuova tribuna al Macrelli; per il commercio, incentivi per chi rinnova le attività e per chi riduce gli affitti; creare una sinergia tra i luoghi della cultura e l'offerta commerciale

(«dal 23 marzo a oggi più di mille visitatori paganti sono stati nei luoghi pascoliani: dobbiamo essere attrattivi per queste persone»); per le attività commerciali sfitte al mare, sgravare l'Imu a chi riduce l'affitto; creazione di uno sportello antiviolenza; sostegno della scuola del Cercal; nuovo centro sociale nell'ex calzaturificio Scardavi; impianti di videosorveglianza; porta a porta nella raccolta differenziata.

### Nessuno lasciato indietro

Ma al di là dell'elenco c'è un punto sul quale la Garbuglia mette l'accento: «essere una comunità

solidale, che non discrimina. Non a caso abbiamo scelto lo slogan #fiancoafianco: nessuno sarà lasciato indietro. Vogliamo essere una comunità educante che mette al centro i giovani e le agenzie educative (scuola e genitori)».

### I testimonial

A seguire i "testimonial" a sostegno della candidatura. A partire dall'attore Roberto Mercadini che da due anni collabora con San Mauro: «qui è stata messa al centro la cultura: credetemi non è così scontato». Poi l'imprenditore Werther Colonna («il Co-

mune da sempre ha creduto nella nascita di Sammauroindustria»), la giovane Enrica Stefani («credo nella parità dei diritti, solidarietà, eguaglianza: tutti valori al centro della lista di Luciana»), il segretario del Pd Morris Guidi che ha lanciato un paio di frecciate al campo avverso: «noi non abbiamo candidati imposti dai partiti ma persone che ci mettono la faccia liberamente». E ancora: «noi abbiamo de-

gli obiettivi chiari e realizzabili, non vendiamo fumo». Sostegno anche da Luca Piscaglia, ideatore del progetto distretto della felicità («Quando siamo partiti insieme a Luciana ci davano dei pazzi e invece oggi più di 1000 famiglie possono conciliare i tempi di lavoro con la vita privata»), Mario Paganelli, dirigente della Sammaurese («fare in modo che gli impianti sportivi allunghino la stagione turistica»), la responsabile della scuola cucina Casa Artusi Carla Brigliadori, l'imprenditrice Roberta Alessandri («Abbiamo messo i mattoni della Fashion Valley e fatto il Patto per lo sviluppo del distretto della scarpa»), il medico Sisto Lami («C'ero quando hai iniziato 24 anni fa e con te San Mauro è



► 4 maggio 2019 - Edizione Forlì e Cesena

migliorata tanto»), e gli ex assessori Maria Grazia Montanari («in questi tempi bisogna essere chiari nel dire da che parte stare») e Manuel Buda («le sfide sono il lavoro e tenere insieme il tessuto sociale»), il cittadino Elio Sarpieri. Chiusura con un video insieme a tutti i candidati.



Luciana Garbuglia con i suoi candidati



► 9 maggio 2019

## IN CAMPAGNA

Fattorie aperte,  
per scoprire dove  
nasce il cibo

PAG. 31

## DOVE IL CIBO "SI FA"

# Fattorie aperte, tutte le strade portano in campagna

Passaggiate nei pascoli e negli uliveti, laboratori per imparare a fare il formaggio o il pane, visite alle stalle o agli alveari per tutte le domeniche di maggio

## ROMAGNA

Tutte le strade, specialmente a maggio, portano in campagna. Da molti anni ormai, per la precisione ben 21, in Emilia Romagna esiste un modo per scoprire l'agricoltura e il lavoro di chi coltiva, alleva e produce in campagna in maniera piacevole e divertente: le domeniche di maggio per Fattorie Aperte.

## Quando

Si è partiti il 5, ma si continua anche per domenica prossima 12, e si replica il 19 e 26 maggio. In 145 realtà agricole della nostra regione, tra cui 135 fattorie e 10 musei legati all'agricoltura e al cibo apriranno le porte a famiglie, curiosi e amanti della natu-

ra e dei sapori genuini. L'iniziativa nacque, e si mantiene, arricchita dalla partecipazione di sempre più aziende agricole che hanno inserito questo momento nel loro calendario annuale di attività, per soddisfare l'esigenza di un'educazione permanente all'alimentazione e alla sostenibilità ambientale, nonché per avvicinare la città al mondo agricolo. È infatti attraverso questo scambio che possono essere conosciuti e trasmessi saperi e sapori che caratterizzano un patrimonio agroalimentare consistente come quello emiliano romagnolo, di profonda tradizione e cultura.

## Gli itinerari

Le opzioni fra cui scegliere sono davvero tante e sono svariate decine solo in Romagna le aziende agricole fra cui scegliere. La Regione sul proprio sito dedicato all'iniziativa [www.fattorieaperte-er.it](http://www.fattorieaperte-er.it) ha suddiviso le offerte in cinque percorsi tematici: "Natura e cultura", alla scoperta di itinerari verdi e musei; "La campagna insegna" che offre in particolare laboratori per bambini e famiglie; "Porta a casa la campagna" per pianificare assaggi e acquisti di prodotti locali; "Mangiare in fattoria" per un pranzo genuino in campagna; e infine "Visita in fattoria" per scoprire il lavoro dell'agricoltore e le tecniche produttive. Nel territorio di



► 9 maggio 2019

Forlì-Cesena aderiscono all'iniziativa 20 fattorie e Casa Artusi, nel Ravennate sono dieci le realtà aperte fra cui il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio, nel Riminese 14, fra cui il museo naturale dell'oasi Sasso e Simoncello.

**Le attività**

Le cose che si possono fare sono tante e diversissime. Molti propongono laboratori per la ricerca, il riconoscimento e la raccolta di erbe spontanee. Si possono visitare stalle e pollai e vedere da vicino gli animali, e in alcuni casi anche passeggiare a dorso d'asino. Dove l'attività è quella di allevare bovini o soprattutto ovini, sarà possibile "passeggiare al pascolo" per capire di cosa si nutrono gli animali e come questo influisca sulla qualità del latte, quindi anche del formaggio, e quindi anche vedere, e provare in alcuni casi, come si fanno ricotta e formaggi. Oppure è possi-

bile osservare da vicino il lavoro delle api e il frutto degli alveari. Ovviamente si può fare la spesa di verdure e ortaggi o frutta di stagione, ad esempio nel Cesenate sono pronte le prime fragole, comprare le prime fragole. Diverse sono le piccole cantine che faranno visitare le loro vigne, spiegando cosa influisce sulla maturazione dell'uva e quindi sulle caratteristiche dei vini. Sulle colline riminesi è possibile passeggiare fra gli ulivi e scoprire come nasce un buon olio extra vergine, oppure, in quel di Perticara, seguire le orme dei minatori verso le antiche miniere di Zolfo e scoprire come è cambiato il paesaggio agricolo.



Le fattorie della Romagna aprono nelle domeniche di maggio per raccontare il loro lavoro e i loro prodotti





## ■ CASOLA VALSENIO. Tra gli ospiti anche Marescotti e Bartoletti

# Quattro incontri per la rassegna culturale "Oriani, il Cardello, il fascino della Romagna"

Nella casa-museo Il Cardello di Casola Valsenio, struttura della Fondazione Oriani gestita da IF, si svolgerà un'importante rassegna culturale denominata *Oriani, il Cardello, il fascino della Romagna*, che prevede incontri e concerti che hanno come filo conduttore la Romagna tra cultura ed enogastronomia. Organizzatrice è l'Accademia del Melo Silvestre, il cui presidente è Raffaello Bellavista. Ogni serata è strutturata in questo modo: intervento musicale, parola ai relatori, nuovo intervento musicale, ancora la parola ai relatori e chiusura con il saluto musicale. Ogni incontro dura circa un'ora e 20 minuti. In caso di maltempo il primo appuntamento sarà al teatro Senio. Per quanto riguarda la parte musicale è a cura del Duo Bellavista-Soglia, che propone al termine degli incontri quattro programmi diversi in relazione ai temi trattati nella serata.

Gli appuntamenti sono quattro (il primo sarà ospita-

to presso il giardino delle erbe officinali di Casola Valsenio, gli altri tre al Cardello). Questo il programma: **domenica 19** l'incontro *Dalla Scienza in cucina di Pellegrino Artusi all'avanguardia della cucina futurista* moderato dal giornalista Pietro Caruso. Saranno presenti il presidente di Casa Artusi Giordano Conti ed il Maestro delle Cerimonie del Carnevale di Venezia Maurizio Agosti.

**Domenica 26** spazio a *Dialogo sulla Romagna, fascino, storia e tradizione*, con Ivano Marescotti e Franco Costantini. **Domenica 9 giugno** è il turno de *La Bicicletta in Romagna*, con il giornalista Pietro Caruso che intervista Marino Bartoletti sulla passione per la bici da Alfredo Oriani a Marco Pantani. Infine, **domenica 16 giugno** tocca a *Il Risorgimento in Romagna*. Pietro Caruso intervista Antonio Patuelli (presidente dell'Associazione banche italiane) nella sua veste di storico.



**CASOLA VALSENIO** AL VIA DOMENICA IL FESTIVAL TRA CULTURA E GASTRONOMIA

## Oriani, il Cardello, il fascino della Romagna

**CASOLA Valsenio** dedica quattro serate a 'Oriani, il Cardello e il fascino della Romagna' con un'alternanza di dialoghi, interviste e musiche che disegnano il quadro di una Romagna amante della tavola, della bicicletta, delle lotte libertarie e della musica. Si inizia domenica 19 maggio alle 20.45 nell'anfiteatro del Giardino delle Erbe dove il giornalista Pietro Caruso arbitra l'incontro letterario tra Giordano Conti, presidente di Casa Artusi ed il principe Maurizio Agosti, attore e maestro delle cerimonie del Carnevale di Venezia che, partendo dalla 'Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene' di Pellegrino Artusi, arriverà al

Futurismo. La disputa vedrà il testo sacro della cucina nazionale messo in discussione con ricette impossibili e poesie dall'energia prorompente del futurismo, impersonificato dal principe Agosti. In caso di maltempo lo spettacolo si terrà nel Teatro Senio. Domenica sera 26 maggio nella Sala Pifferi annessa al Cardello, la casa museo dello scrittore Alfredo Oriani, Ivano Marescotti e Franco Costantini daranno vita ad un confronto sulla Romagna, una terra con l'anima e il sorriso. Sempre nella Sala Pifferi, domenica 9 giugno, Pietro Caruso intervisterà il giornalista sportivo Marino Bartoletti su 'La bicicletta in Romagna', spaziando da

Oriani a Marco Pantani. La rassegna si concluderà domenica 16 giugno, sempre nella Sala Pifferi, con il giornalista Pietro Caruso che intervisterà Anto-

nio Patuelli, presidente dell'ABI, sul Risorgimento in

Romagna. Le quattro serate sono legate l'una all'altra dalle esecuzioni del duo formato da Raffaello Bellavista (pianista e baritono) e Michele Soglia (percussioni) che il 19 giugno ese-

guiranno brani in sintonia con il tema trattato e nelle serate successive dalla rilettura in chiave colta delle cante romagnole (26 maggio), composizioni ispirate al tema del viaggio (9 giugno) e celebri arie d'opera e alle composizioni popolari legate al Risorgimento assieme alla cantante Stefania Cattani (16 giugno). Il duo Bellavista-Soglia che ha ideato la rassegna, è nato all'inizio dello scorso anno grazie ad un comune percorso di studio e all'affinità tra due strumenti a percussione come la marimba e il pianoforte. L'ingresso è a offerta libera, tranne il 26 maggio che è a pagamento.

Beppe Sangiorgi

**QUATTRO SERATE**  
**In un'alternanza**  
**di dialoghi,**  
**interviste e musica**



## **FORLIMPOPOLI** RASSEGNA 'INCONTRARTI' OGNI GIOVEDÌ DA OGGI Casa Artusi, pittura e musica al ristorante

**NELLA CORNICE** del Ristorante Casa Artusi, in via Andrea Costa a Forlimpopoli, prende il via stasera alle 19.30 la rassegna 'IncontrArti', progetto a cura di JoLi' & Co. che unisce pittura e musica dando vita a un dialogo tra performance artistiche. Per cinque giovedì l'aperitivo del ristorante ospita una doppia performance, che vedrà alternarsi sul palco i gruppi JoLi' & Co trio acustico e Unusual Trio per un viaggio tra le sonorità pop, blues, jazz e sudamericane. A intrecciarsi con le trame acustiche sono le forme e i colori delle opere di quattro artisti: Marcel-

lo Di Camillo (oggi), Barbara Spazzoli (23 maggio), Grotta (30 maggio) e Simone David (6 giugno) di cui si potranno ammirare le creazioni assistendo a un coinvolgente momento live. Gran finale giovedì 13 giugno con tutti gli artisti protagonisti della rassegna. Cinque aperitivi all'insegna dell'arte che delizieranno l'intelletto e il palato combinando le performance con le proposte enogastronomiche del Ristorante Casa Artusi. Il trio acustico JoLi' & Co. è composto da Licia Spazzoli (voce), Giorgia Venditto (voce) e Marco Franchini (voce e chitarra).



FORLIMPOPOLI

**“IncontrArti” al via  
tra pittura e musica**

Questa sera alle 19.30 al ristorante Casa Artusi, in via Costa, 31, primo appuntamento della rassegna “IncontrArti”, progetto a cura di “JoLi’ & Co.” che unisce pittura e musica, dando vita a un piacevole dialogo tra performance artistiche. Ospite oggi Marcello Di Camillo.



**CASOLA VALSENIO** OGGI E DOMANI ESCURSIONI, GASTRONOMIA E VISITE GUIDATE  
**Weekend con 'Erbe in fiore' per festeggiare la primavera**

**SI SVOLGE** oggi e domani a Casola 'Erbe in fiore', manifestazione celebrativa della fioritura primaverile che, pur nell'alternanza di sole pioggia, colora la collina e in particolare il Giardino delle Erbe. Da dove, questo mattina alle 10, parte un'escursione in auto per la visita a un roseto e alle coltivazioni di piccoli frutti. Alle 17,30 nel chiostro dell'Abbazia di Valsenio la naturopata Elena Turriani e Sauro Biffi, direttore del Giardino, parleranno di 'Vecchi e nuovi rimedi erboristici: amarsi con piante e fiori'. In caso di pioggia si terrà al Giardino delle Erbe. Domani si riprenderà alle 10 con un mercatino di prodotti con erbe e fiori, aperto fino alle 18. Sempre alle 10, prima visita guidata ai gradoni dove si coltivano circa 450 varietà di piante officinali per la cucina, la salute e la cosmesi. Alle 11,15 è in programma una conversazione sulle tipologie dei macerati con cenni di

preparazione. Si riprende nel pomeriggio alle 14 con una visita guidata rivolta a fiori ed erbe commestibili, seguita, alle 15, da una conversazione di Gabriella Francesconi su 'Cucinare in modo potenziato. Fitoterapia e fitoalimurgia in cucina' che si concluderà con la degustazione di preparazioni in tema a cura della Pro Loco. Alle 17, ultima visita volta alla conoscenza delle erbe della salute. Conclusione alle 20,45 nell'anfiteatro del Giardino (o nel Teatro Senio in caso di maltempo) dove il giornalista Pietro Caruso arbitrerà l'incontro letterario sulla cucina artusiana e il Futurismo tra Giordano Conti, presidente di Casa Artusi ed il principe Maurizio Agosti, attore e maestro delle cerimonie del Carnevale di Venezia. Il duo formato da Raffaello Bellavista (pianista e baritono) e Michele Soglia (percussioni) eseguirà brani in tema.



**CASOLA | «Oriani, il Cardello, il fascino della Romagna»**

Nella Casa-Museo «Il Cardello» di Casola Valsenio si svolgerà la rassegna «Oriani, il Cardello, il fascino della Romagna», che prevede incontri e concerti che hanno come filo conduttore la Romagna tra cultura ed enogastronomia. Gli appuntamenti si terranno domenica 19 maggio con l'incontro «Dalla Scienza in cucina di Pellegrino Artusi all'avanguardia della cucina futurista» con il presidente di Casa Artusi Giordano Conti e il maestro delle cerimonie del Carnevale di Venezia Maurizio Agosti. La serata si chiude con il concerto del Duo Bellavista-Soglia. Domenica 26 maggio ci sarà un «Dialogo sulla Romagna, fascino, storia e tradizione», con Ivano Marescotti e Franco Costantini. La serata si chiude con il concerto del Duo Bellavista-Soglia che propone una rilettura in chiave classica delle 'cante' di Romagna. Domenica 9 giugno il tema sarà «La Bicicletta in Romagna» con la partecipazione di Marino Bartoletti, mentre domenica 16 giugno sarà la volta del «Risorgimento in Romagna» con la partecipazione di Antonio Patuelli nella sua veste di storico. La serata si chiude con il concerto del Duo Bellavista-Soglia.



## FORLIMPOPOLI

### **“IncontrArti” tra musica e arte**

Oggi alle 19.30 a Casa Artusi, in via Costa, 31, per la rassegna “IncontrArti”, progetto a cura di “JoLi’ & Co.”, protagonisti saranno la musica di Unusual Trio, composto da Licia Spazzoli (voce), Giorgio Fabbri (chitarra) e Marco Lazzarini (sax) accompagnati dalla pittrice Barbara Spazzoli, di cui si potranno ammirare le creazioni. Ospite d’eccezione il batterista Jader Nonni.

**FORLIMPOPOLI** APERITIVO ARTISTICO

## Musica e pittura a Casa Artusi

**PROSEGUE** a Casa Artusi (via A. Costa 31 a Forlimpopoli) la rassegna IncontrArti, progetto a cura di JoLi' & Co. che unisce pittura e musica, dando vita a un piacevole dialogo tra performance artistiche. Alle 19.30 è in programma il secondo aperitivo della rassegna con doppia performance di musica e pittura. Protagonisti della serata sono la musica di Unusual Trio composto da Licia Spazzoli (voce), Giorgio Fabbri (chitarra) e Marco Lazzarini (sax) accompagnati dai cuori della pittrice Barbara Spazzoli, di cui si potranno ammirare le creazioni, assistendo durante l'evento a un coinvolgente momento live. Ospite d'eccezione, insieme agli Unusual, il batterista e percussionista Jader Nonni. In caso di maltempo l'evento si terrà in OsteriArtusi (0543.748049).





# Borgonovo capitale del “cibo sano” e arriva Max Mariola, il re dei panini

**Terza edizione di “Acque, farine e vini in fermento” con gli chef emiliano romagnoli, i vigneron, gli artisti e gli artigiani del cibo**

Mariangela Milani

## BORGONOVO

● “In un mondo della cucina sempre più mediatico rischiamo di perdere la strada di casa. Oggi vogliamo seguire le briciole di pane per “ritornare a casa” per tornare alla cucina di valore. Diamo valore ai nostri prodotti, rispettandoli, pretendiamo prodotti di qualità andiamo da chi rispetta la terra e chi rispetta la trasformazione, diamo voce alla cultura materiale dell'emilia romagna”

E' impegnativo e molto chiaro negli intenti il manifesto con cui gli organizzatori di Borgonovo città della Gastronomia presentano la terza edizione di “Acque, farine e vini in fermento”, in programma domenica prossima, 2 giugno, nella piazza antistante la Rocca.

Un appuntamento che vedrà in prima fila l'Associazione “Chef to Chef” (che raccoglie i migliori cuochi e artigiani del cibo dell'Emilia Romagna) con Massimiliano Poggi (dell'omonimo ristorante bolognese), Claudio Cesena (Locanda San Fiorenzo di Fiorenzuola), Carla Briadori (Casa Artusi), Daniela Ratti e Manuela Pedrini (Le Proposte di Corano), Maurizio e Roberto Mera (Pasticceria Mera di Borgonovo), Isa Mazzocchi (La Palta di Bilegno) assieme alla Proloco di Borgonovo con la “chisola”

Ma il vero ospite d'onore della gior-

nata sarà Max Mariola: cuoco, docente e conduttore televisivo italiano, volto notissimo di Gambero Rosso Channel, canale satellitare di Sky, con la trasmissione “I panini li fa Max”. Gli organizzatori di “Acque, farine e vini in fermento” sottolineano l'importanza del fatto che uno dei più importanti testimonial ed esperti italiani di panini “sposi” la straordinaria produzione piacentina di salumi Dop. Classici con brio, veloci, vegetariani, etnici, elaborati come il piatto di un grande cuoco. Max non ha dubbi: il panino è una sfida culinaria in piena regola. Con la quale ha deciso di misurarsi.

Dopo l'apertura degli stand, alle ore 11 si terrà il “Concorso del pane da salame” che vedrà in gara il Forno Cooperativo di Piacenza, il Forno Vida di Pianello Valtidone, il Forno Tassi di Bettola e il Forno Vergagni del Passo del Brallo. A giudicare le creazioni di questi artigiani del pane sarà una giuria composta da: Allan Bay, Manuela Vanni, Daniele Marziali, Giorgio Lambri e Paolo Dallagiovanna.

Tra gli stand degli chef ci sarà spazio anche per i produttori piacentini, i contadini resistenti e i vigneron emiliani impegnati nella produzione di vini rifermentati (Vitivinicola Valla e Cantine Lusenti di Ziano, Corazza (Colli Bolognesi)

e Zucchi (Modena).

Per i più piccoli, alle ore 16, andrà in scena la “Fiaba di Pollicino” rac-

contata da Marta Tiribinto il e laboratorio “Mani In Pasta”. Alla stessa ora un importante approfondimento con il convegno su “Acque e Farine” a cui parteciperanno Allan Bay, Manuela Vanni e i fornai del concorso. Alle ore 17,30 la merenda con lo special-guest della festa, lo chef Max Mariola e dalle 18,30 musica in piazza con “Il Diavolo e l'Acqua Santa”.

All'interno del fossato della Rocca sarà possibile ammirare la mostra fotografica di Carla Cassi “Acqua e Farina” e opere di Romano Bertuzzi sullo stesso tema.

Sarà un evento culturale il cui mo-

tore ruoterà attorno alla valorizzazione del cibo sano, quello la cui storia racconta vite, mestieri e territori. Gli organizzatori, i dieci soci di Borgonovo città della gastronomia in collaborazione con Michele Milani, Comune, sponsor vari Coldiretti e Pro loco, si concentreranno sul pane. In contemporanea il comitato dei commercianti Borgonovo Futura darà vita ad un evento d'estate con mercanti di qualità, artigiani creativi, negozi in strada, gonfiabili e, dalle 15, una sfilata di cani. In piazza Garibaldi ci sarà invece l'evento di Chef to Chef per Borgonovo città della gastronomia (in collaborazione anche con Fiorenzuola che si fregia dello stesso titolo).



FORLIMPOPOLI

**Torna "IncontrArti"  
tra musica e arte**

Questa sera dalle 19.30, al ristorante Casa Artusi, in via Costa, 31, per la rassegna "IncontrArti", protagonisti della serata sono la musica del trio acustico "JoLi & Co.", con le voci di Licia Spazzoli e Giorgia Venditto accompagnate dalla chitarra di Costa Cervone. Ad intrecciarsi con le sonorità acustiche del trio sarà l'arte di Grota, di cui si potranno ammirare le creazioni.



## FORLIMPOPOLI

IncontrArti, terzo appuntamento con il trio JoLi & co e i dipinti di Grota

**TERZO** appuntamento di IncontrArti, la rassegna che unisce musica e pittura al ristorante Casa Artusi a Forlimpopoli. Protagonisti della serata, oggi alle 19,30, sono la musica del trio acustico JoLi & Co (**nella foto**), con le voci di Licia Spazzoli e Giorgia Venditto accompagnate dalla chitarra di Costa Cervone. Ad intrecciarsi con le sonorità acustiche del trio sarà l'arte vivace e originale di Grota, di cui si potranno ammirare le creazioni, assistendo durante l'evento a un coinvolgente momento live. Una serata all'insegna dell'arte che delizierà l'intelletto e il palato combinando le performance live con le proposte enogastronomiche del ristorante Casa Artusi.





# Lezione di sfoglia storia e geografia

Il clima, la povertà, la fantasia  
Ma anche cuore e cultura

## D

opo la candidatura all'Unesco, ben due giornate mondiali (una per la pasta e una per il tortellino), non poteva mancare il Guinness dei primati per le sfogline. Lo scorso 12 maggio a Eataly per lo «sfoglina day» c'è stata l'occasione di realizzare oltre 100 metri di sfoglia tirata al materello e raccontare l'Italia della pasta fresca, con i suoi segreti e la sua incredibile varietà di tradizioni, formati, ingredienti, ripieni e condimenti.

Per quanto condivisa però la patria della sfoglia è Bologna. Con qualche sconfinamento su e giù per la valle del Po, ma restando in Emilia. La misura aurea della tagliatella è custodita alla Camera di Commercio, con i suoi 8 leggendari millimetri di larghezza e ispirata si diceva ai capelli della Borgia ferrarese.

La ricetta del ragù alla bolognese dal 1982 è depositata all'Accademia Italiana della Cucina, benché anche in questo caso prevalga una sorta di

ordinata anarchia gastronomica. E senza scomodare Artusi, le tagliatelle restano insieme a lasagne e tortellini, il caposaldo della cucina petroniana ma anche italiana, tanto che il presidente della Fondazione Fico, Andrea Segrè, ha lanciato appunto la proposta di avviare il percorso perché il tortellino venga riconosciuto come Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco.

Tecnicamente definita come «un sottile strato di pasta all'uovo», la sfoglia «da Guinness» da 120 metri è stata condivisa dai giovani della start up bolognese Sfogliamo, la cooperativa di ragazzi

e ragazze che realizzano la pasta fresca a Eataly World; dalle Cesarine, la più antica rete di oggi circa 600 cuoche casalinghe arrivate da tutta Italia e in particolare da Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia e da tutta l'Emilia Romagna e dalle Mariette di Casa Artusi, che prendono il loro nome dalla fedele e insostituibile governante dell'Artusi, Marietta Sabatini. Erano all'opera anche le famose sfogline bolognesi e quelle dell'associazione La San Nicola che promuovono

il tortellino e le tradizioni enogastronomiche di Castel Franco Emilia.

Già... L'Emilia resta centrale per la sfoglia. Sono la storia e la geografia d'Italia a sottolinearlo. Il Sud dal clima mediterraneo puro, caldo e asciutto, mite, perfetto per il grano, le farine, la pasta, la pizza. Il Centro, dove a quella poca farina si aggiungeva perlopiù acqua, talvolta un uovo o due quando c'era qualche animale da cortile, altrimenti alle prese con colline aride e la vasta palude maremmana prima della bonifica. Poi il Nord, più ricco, sopra l'Appennino, col suo Po ad alimentare commerci e speranze, salendo fino al Nord Est o Nord Ovest del riso dei climi più freddi e umidi, del Veronese, del Pavese, del Vercellese.

Uno spaccato storico come un cimelio gastronomico ma anche la necessità di preservare la cultura, la manualità, la generosità e il cuore delle sfogline. Per mangiare una grande sfoglia in chiave moderna bisogna assaggiare le tagliatelle al ragù di Massi-



**mo Bottura**, che nascondono un sospetto di foie gras se volete conoscerne il segreto. Altrimenti c'è la nuova guardia che rimette il cuoco maschio al centro della cucina come da **Franco Mirasole** a San Giovanni in Persiceto.

**Aldo Fiordelli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Protagoniste** Mariette Artusiane (qui e sopra in gruppo a Fico Eatly word) e a destra una Cesarina al lavoro



### Il record

● Oltre **120** metri di sfoglia, **55** all'opera con il mattarello arrivati da **10** regioni, decine di formati e ripieni con le ricette di tutta Italia. Così a Fico è stato

battuto il record della sfoglia e il risultato è entrato nel Guinness dei primati

● Protagonisti i ragazzi di **SfogliAmo**, le Cesarine arrivate da tutta Italia e dalle **Mariette di Casa Artusi**, le sfogline bolognesi e quelle dell'associazione **La San Nicola** di Castelfranco Emilia.



### I RISTORANTI

#### OSTERIA FRANCESCANA

■ VIA STELLA 22, MODENA ☎ 059 223912 PRENOTAZIONI ANCHE SUL SITO [OSTERIAFRANCESCANA.IT](http://OSTERIAFRANCESCANA.IT)

#### OSTERIA DEL MIRASOLE

■ VIA MATTEOTTI 17A, SAN GIOVANNI IN PERSICETO (BO) ☎ 051821273. ORARI: 12.15-14/19.15/21.15



# ViviBologna

► 31 maggio 2019



**FORLIMPOPOLI****Rassegna "IncontrArti"  
Tra musica e pittura**

Prosegue al ristorante Casa Artusi, in via Costa, 31, la rassegna "IncontrArti", progetto a cura di JoLi' & Co. che unisce pittura e musica, dando vita a un piacevole dialogo tra performance artistiche. Oggi alle 19.30 è in programma il quarto aperitivo della rassegna con doppia performance di musica e pittura. Protagonisti della serata sono la musica di Unusual Trio con una formazione composta per l'occasione da Licia Spazzoli (voce), Giorgio Fabbri (chitarra) e Jader Nonni (percussioni) accompagnati dalla pittura surrealista di Simone David, di cui si potranno ammirare le creazioni, assistendo durante l'evento a un coinvolgente momento live. La rassegna si chiuderà giovedì 13 giugno con un gran finale, alla presenza dei quattro pittori protagonisti del progetto, per una serata corale all'insegna di arte e musica. Per informazioni e prenotazioni: telefono 0543.748049



► 6 giugno 2019

## Cibo AGENDA

### RIMINI

**RIMINI**  
:: CENA

#### A cena coi vini di Caprai

Ultima gustosa tappa per il "Viaggio tra i sapori d'Italia", serate fra enogastronomia regionale italiana, musica e arte nella cornice del design unico del Cage Club. Domani alle 20 arriva l'Umbria all'interno dell'Admiral Art hotel di Rimini. Ospite l'azienda vinicola Arnaldo Caprai, le cui migliori etichette verranno abbinare a un menù di quattro portate tipiche della tradizione regionale. Il sommelier della cantina di Montefalco illustrerà durante la cena storia e caratteristiche dei tre vini in degustazione. Il costo della cena completa è di 29 euro a persona, mentre è possibile degustare solo i vini, accompagnati da un tagliere, a 16 euro. Info: 0541 392239

**RIMINI**  
:: CENA

#### Terra e Cibo al Quartopiano

Il Quartopiano Suite Restaurant, a Rimini durante tutto il 2019 festeggia i suoi primi 10 anni, questa sera chef Silver Succì ospita Terra e Cibo con alcuni piatti storici. Aperitivo di benvenuto snacks e bollicine, il crudo: tonno e stracciatella crostacei, pane fritto e pendolini ombrina cetrioli e soia tentacoli di polpo arrostiti all'ortolana. Risotto all'acqua di pomodoro, mazzola al gin ed il suo ristretto, maggiorana e melan-

zana. Rombo gratinato al basilico, zucchine, scamorza alla parmigiana, tapenade di olive e capperi. La pesca, terra di mandorle e gelato alle fave di Tonka. Selezione vini curata dal maître e sommelier Fabrizio Timpanaro. Il costo della serata è di € 65 per i soci, € 70 non soci. Prenotazione obbligatoria, verificare la disponibilità. Info: 340 0551760

### RAVENNA

**CERVIA**  
:: CENA

#### A tavola nella salina

Mercoledì 12 giugno alle 18.30 ritrovo all'Antica Salina Camillone di Cervia (sulla Strada Statale per Forlì) per la visita e la cena annuale con vista sul tramonto in salina, organizzata dalla Condotta Slow Food Ravenna. Alle 19 i "vecchi" salinari spiegheranno e faranno vedere sul posto come avviene la raccolta del sale con l'antico sistema artigianale cervese. Poi, alle 19.30 puntuali, il tramonto mozzafiato della salina ci introdurrà ai piatti della serata. In caso di pioggia la cena sarà spostata al capanno dei salinari, sempre nella salina a circa 2 Km. posti limitatissimi. Costo 35 euro per i soci, 38 i non soci. Info: prenotazioni entro il 10 giugno a Cellini Cristina 339 3812406 / macricellini@racine.ra.it; Mauro Zanarini 335375212 / maurozanarini@gmail.com

**CASTEL BOLOGNESE**  
:: IN CANTINA

### Lirica alla Tenuta Masselina

Visita in cantina, degustazione di vini, prodotti del territorio e musica

Ilirica. Tutto questo sabato 8 giugno alla Tenuta Masselina sulle colline di Castel Bolognese. Il programma della serata prende il via alle 19.45 con la degustazione di vini e prodotti del territorio e visita all'azienda al centro di importante intervento che ha visto il recupero di un antico fienile. Alle 20.45 concerto lirico con Silvia Calzavara (soprano), Luca Visani (tenore), Mattia Dattolo (pianista). Info: 0546.651004, 342.6021239, info@masselina.it

### FORLÌ - CESENA

**FORLIMPOPOLI**  
:: CENA

#### Tempi di recupero

Il progetto, e il libro, "Tempi di recupero" dedicato alla sostenibilità in cucina si presenta martedì 11 a Casa Artusi dalle 20.30. Il cuoco Andrea Erbacchi proporrà un menù dedicato alle tematiche di Tempi di Recupero, ovvero recupero della tradizione, riuso dei piatti del giorno prima e recupero del quinto quarto di pesce, carne e verdure, sempre rispettando la tradizione artusiana. Le portate saranno accompagnate da vini Triple A, distribuzione Veller, con la presenza del vignaiolo. Il costo della serata è di 42€ e sarà proposta nella corte esterna del ristorante. Info: 0543748049, ristoran-





## Rotary Club Forlì, incontro a Casa Artusi

### FORLIMPOPOLI

Questa sera alle 21.15, a Casa Artusi, conviviale riservata ai soci del Rotary Club Forlì. L'appuntamento sarà preceduto alle 19.30 dalla visita all'Istituto, e dall'incontro, alle 20.30 nella Chiesa dei Servi, "L'importanza di chiamarsi Artusi, un brand al servizio del nostro territorio", con Laila Tentoni, presidente Fondazione Casa Artusi, Milena Garavini, sindaca di Forlimpopoli, Andrea Severi, segretario Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, Luca Morigi, presidente Confartigianato, e Rinaldo Biserni, presidente Rotary Club Forlì.



### **FORLIMPOPOLI ROTARY E ARTUSI**

**A CASA** Artusi, a Forlimpopoli, si svolge oggi la conviviale riservata ai soci del Rotary Club Forlì. Alle 19.30 si terrà la visita all'Istituto, seguirà, presso la Chiesa dei Servi alle 20.30, l'incontro 'L'importanza di chiamarsi Artusi, un brand al servizio del nostro territorio'. Seguirà la conviviale alle 21.15.



# San Domenico, riecco il fotografo dei record

*McCurry ha già avuto un grande successo. Dal 21 settembre c'è 'Cibo'*

di FABIO GAVELLI

**RITORNA** Steve McCurry, per inaugurare una fase nuova. Con la mostra 'Cibo' il 21 settembre si alza il sipario sulla prossima Settimana del Buon Vivere, che da quest'anno si trasforma in festival. Fu il grande fotoreporter americano nel 2015, a far capire che sì, aveva senso per Forlì lanciarsi anche nel mondo della fotografia, all'epoca un salto nel buio. Poi 76mila visitatori, quasi un record, ed era nato un filone nuovo per i Musei San Domenico. Che saranno lo scenario anche di 'Cibo', la mostra dal 21 settembre al 6 gennaio, nello spirito dell'incontro, tema del Buon Vivere 2019. La prima mondiale di un'esposizione che girerà altre città, con ottanta immagini, alcuni inedite.

«**McCURRY** è il fotografo dell'attesa, sa rappresentare la povertà, il suo sarà un viaggio nel cibo come diritto alla vita», dice Monica Fantini, ideatrice del Buon Vivere e della rassegna assieme a Fabio Lazzari. «Quando facemmo la prima mostra 'Icons and Women' la fotografia era un'incognita assoluta - continua Roberto Pinza, presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi -. Dopo il successo di McCurry capimmo che ci volevano due cose: un'alta qualità e la continuità annuale. Il cibo è un fattore che divide il mondo: una parte ne consuma troppo, un'altra

non ce l'ha. Sarà molto interessante vedere come lo affronterà un artista provocatorio come McCurry». Sostiene Fabio Lazzari che «McCurry è un cacciatore di storie, non di immagini. E temi universali come la condizione della donna e lo sfruttamento del lavoro emergono con prepotenza dalle sue immagini. L'arte ovviamente non dà risposte, ma suggerisce

domande. Le sue fotografie sono sassi lanciati in uno stagno, che provocano tante onde e sollecitano vari livelli di lettura». A Peter Bottazzi è affidato l'allestimento, fatto per «visitatori non passivi. Ogni stanza avrà un'ambientazione specifica con colori diversi».

**SARÀ** anche la prima grande mostra sotto l'egida della nuova amministrazione comunale. «I risultati eccezionali delle precedenti rassegne hanno dato a Forlì una caratterizzazione nazionale e addirittura internazionale - sottolinea il sindaco Gian Luca Zattini -. Con tali iniziative si crea la vera ricchezza della città, sia culturale che economica. Attorno a questi temi l'amministrazione c'è e ci sarà». Luca Zambianchi, presidente di Civitas, che promuove la mostra, ricorda «il grande lavoro dietro a un evento di questo livello». Ci sarà anche il logo di Casa Artusi: si parla di cibo e l'anno prossimo saranno 200 anni dalla nascita dell'autore della 'Scienza in cucina'.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## CONFERMATO L'APPOGGIO

**IL NUOVO SINDACO ZATTINI HA ASSICURATO CHE IL COMUNE «C'È E CI SARÀ, CON QUESTE INIZIATIVE SI CREA RICCHEZZA PER LA CITTÀ»**

## RASSEGNA INEDITA

**'CIBO' SVELERÀ 80 IMMAGINI DA TUTTO IL MONDO ALCUNE MAI VISTE: LA RACCOLTA CHE VERRÀ REALIZZATA È UNA NOVITÀ ASSOLUTA**

## RICCO FILONE

**QUELLA DI McCURRY FU LA PRIMA ESPOSIZIONE FOTOGRAFICA PER IL SAN DOMENICO: LUI STESSO SI È PROPOSTO PER LA QUINTA**



► 27 luglio 2019 - Edizione Forlì



**CLAMOROSO**  
Sopra, la  
lunghissima fila  
fuori dal museo  
durante le festività  
natalizie del 2015.  
A fianco, durante  
la presentazione di  
ieri, il presidente  
della Fondazione  
Roberto Pinza e il  
sindaco Gian Luca  
Zattini





# San Domenico, riecco il fotografo dei record

*McCurry ha già avuto un grande successo. Dal 21 settembre c'è 'Cibo'*

di FABIO GAVELLI

**RITORNA** Steve McCurry, per inaugurare una fase nuova. Con la mostra 'Cibo' il 21 settembre si alza il sipario sulla prossima Settimana del Buon Vivere, che da quest'anno si trasforma in festival. Fu il grande fotoreporter americano nel 2015, a far capire che sì, aveva senso per Forlì lanciarsi anche nel mondo della fotografia, all'epoca un salto nel buio. Poi 76mila visitatori, quasi un record, ed era nato un filone nuovo per i Musei San Domenico. Che saranno lo scenario anche di 'Cibo', la mostra dal 21 settembre al 6 gennaio, nello spirito dell'incontro, tema del Buon Vivere 2019. La prima mondiale di un'esposizione che girerà altre città, con ottanta immagini, alcuni inedite.

«**McCURRY** è il fotografo dell'attesa, sa rappresentare la povertà, il suo sarà un viaggio nel cibo come diritto alla vita», dice Monica Fantini, ideatrice del Buon Vivere e della rassegna assieme a Fabio Lazzari. «Quando facemmo la prima mostra 'Icons and Women' la fotografia era un'incognita assoluta – continua Roberto Pinza, presidente della Fondazione Casa dei Risparmi –. Dopo il successo di McCurry capimmo che ci volevano due cose: un'alta qualità e la continuità annuale. Il cibo è un fattore che divide il mondo: una parte ne consuma troppo, un'altra

non ce l'ha. Sarà molto interessante vedere come lo affronterà un artista provocatorio come McCurry». Sostiene Fabio Lazzari che «McCurry è un cacciatore di storie, non di immagini. E temi universali come la condizione della donna e lo sfruttamento del lavoro emergono con prepotenza dalle sue immagini. L'arte ovviamente non dà risposte, ma suggerisce

domande. Le sue fotografie sono sassi lanciati in uno stagno, che provocano tante onde e sollecitano vari livelli di lettura». A Peter Bottazzi è affidato l'allestimento, fatto per «visitatori non passivi. Ogni stanza avrà un'ambientazione specifica con colori diversi».

**SARÀ** anche la prima grande mostra sotto l'egida della nuova amministrazione comunale. «I risultati eccezionali delle precedenti rassegne hanno dato a Forlì una caratterizzazione nazionale e addirittura internazionale – sottolinea il sindaco Gian Luca Zattini –. Con tali iniziative si crea la vera ricchezza della città, sia culturale che economica. Attorno a questi temi l'amministrazione c'è e ci sarà». Luca Zambianchi, presidente di Civitas, che promuove la mostra, ricorda «il grande lavoro dietro a un evento di questo livello». Ci sarà anche il logo di Casa Artusi: si parla di cibo e l'anno prossimo saranno 200 anni dalla nascita dell'autore della 'Scienza in cucina'.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## CONFERMATO L'APPOGGIO

IL NUOVO SINDACO ZATTINI HA ASSICURATO CHE IL COMUNE «C'È E CI SARÀ, CON QUESTE INIZIATIVE SI CREA RICCHEZZA PER LA CITTÀ»

## RASSEGNA INEDITA

'CIBO' SVELERÀ 80 IMMAGINI DA TUTTO IL MONDO ALCUNE MAI VISTE: LA RACCOLTA CHE VERRÀ REALIZZATA È UNA NOVITÀ ASSOLUTA

## RICCO FILONE

QUELLA DI McCURRY FU LA PRIMA ESPOSIZIONE FOTOGRAFICA PER IL SAN DOMENICO: LUI STESSO SI È PROPOSTO PER LA QUINTA



► 27 luglio 2019 - Edizione Forlì



**CLAMOROSO**  
Sopra, la  
lunghissima fila  
fuori dal museo  
durante le festività  
natalizie del 2015.  
A fianco, durante  
la presentazione di  
ieri, il presidente  
della Fondazione  
Roberto Pinza e il  
sindaco Gian Luca  
Zattini





**UNA MOSTRA INEDITA**

**Usi e costumi nel mondo, raccontati attraverso il cibo**

mila visitatori, squarciando di fatto un nuovo scenario per le mostre dei Musei S.Domenico: all'arte pittorica e alla scultura si è aggiunta così la fotografia. Inserita nella cornice della Settimana del Buon Vivere, che da quest'anno, giunta alla decima edizione, diventa festival, e che ha come filo conduttore l'incontro. Un tema in cui il cibo rientra a pieno titolo, viste le implicazioni di famiglia, comunità e convivialità che la tavola suggerisce.

Ci sono altri agganci col territorio. La mostra avrà il logo di Casa Artusi, in occasione del bicentenario del prossimo anno: Pellegrino Artusi, il grande gastronomo, nacque infatti a Forlimpopoli nel 1820. Si tratta inoltre della

prima rassegna che viene interamente curata nel Forlivese, dalla progettazione alla gestione della biglietteria e del bookshop.

**STEVE MCCURRY** sarà in città per tre giorni e parteciperà all'incontro pubblico del 20 settembre (chiesa di San Giacomo, alle 18,30), nell'ambito degli Experience Colloquia. La rassegna sarà visitabile dal martedì alla domenica (9,30-19) con aperture straordinarie il 24 e il 31 dicembre. I biglietti costano 12 euro, 10 il ridotto, prenotazione obbligatoria ([www.mostramccurry.it](http://www.mostramccurry.it)) per i gruppi e le scuole. La prevendita inizierà online dal 3 agosto su Ticketone.

Fabio Gavelli

**LA RASSEGNA**

Si inserisce nella 10<sup>a</sup> edizione della Settimana del Buon Vivere, tema di quest'anno: l'incontro





► 27 luglio 2019 - Edizione Rimini



**OCCHIO A fianco, Steve McCurry**  
scatta una foto col telefonino.  
Dall'alto, una serie di immagini che  
saranno esposte nella nuova  
rassegna: sono ambientate nello  
Yemen, in Sri Lanka e Tibet.  
In basso, l'icona dell'intera  
esposizione: McCurry la realizzò  
nel 1986, in Mauritania, durante  
un viaggio in Africa





Forlì, a settembre prima mondiale al San Domenico. Usi e costumi nel mondo, raccontati attraverso il cibo

**IL MERCATO** di frutta e verdura su un fiume del Kashmir, la bambina tibetana con le spighe in braccio, la ragazzina mauritana che stringe le baguette (manifesto dell'evento), i pescatori indiani che trafiggono i pesci in equilibrio su lunghi pali. C'è tanto mondo che lotta quotidianamente, per guadagnarsi il pasto, nelle ottanta immagini che compongono la mostra 'Cibo' di Steve McCurry, ai Musei S.Domenico di Forlì dal 21 settembre al 6 gennaio. Una rassegna inedita, che dopo Forlì girerà anche all'estero, con molte foto mai esposte e stampate dal fotoreporter americano vincitore per 4 volte del World Press Photo. «Una prima mondiale», assicura Fabio Lazzari, uno dei

curatori. «McCurry ci ha dato carta bianca» aggiunge Monica Fantini, a sua volta curatrice e vice presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi, che promuove l'iniziativa assieme a Civitas.

Dallo sterminato archivio del fotoreporter nato a Philadelphia, sono state scelte quelle che mettono in luce il rapporto fra le persone e il cibo. Come sempre, McCurry racconta storie e dietro ogni scatto si accende una domanda, sulla condizione della donna, lo sfruttamento delle persone, la fragilità di bambini venuti al mondo in regioni dove la vita è una sfida che ricomincia ogni giorno. Anche senza leggere le didascalie, Yemen, India, Tibet o Mauri-



tania, il contesto si delinea alle spalle dei volti segnati, delle schiene curve sui campi.

**LA RASSEGNA** è suddivisa in cinque sezioni, che seguono il ciclo di vita del cibo. Si parte dal pane come bene primario, della produzione degli alimenti, della trasformazione e del modo di consumarli, e della senso di comunità che genera. Particolare attenzione sarà dato all'allestimento, ideato da Peter Bottazzi, che saranno accompagnate da scenografie e da video.

Si consolida così il rapporto fra McCurry e Forlì dopo l'incredibile successo di 'Icons and Women', nel 2015, che in poco più di tre mesi attirò 76 mila visitatori, squarciando di fatto un nuovo scenario per le mostre dei Musei S.Domenico: all'arte pittorica e alla scultura si è aggiunta così la fotografia. Inserita nella cornice della Settimana del Buon Vivere, che da quest'anno, giunta alla decima edizione, diventa festival, e che ha come filo conduttore l'incontro. Un tema in cui il cibo rientra a pieno titolo, viste le implicazioni di famiglia, comunità e convivialità che la tavola suggerisce.

Ci sono altri agganci col territorio. La mostra avrà il logo di Casa Artusi, in occasione del bicentenario del prossimo anno: Pellegrino Artusi, il grande gastronomo, nacque infatti a Forlimpopoli nel 1820. Si tratta inoltre della prima rassegna che viene interamente curata nel Forlivese, dalla progettazione alla gestione della biglietteria e del bookshop.

**STEVE MCCURRY** sarà in città per tre giorni e parteciperà all'incontro pubblico del 20 settembre (chiesa di San Giacomo, alle 18,30), nell'ambito degli Experience Colloquia. La rassegna sarà visitabile dal martedì alla domenica (9,30-19) con aperture straordinarie il 24 e il 31 dicembre. I biglietti costano 12 euro. 10 il ridotto. Prenota-

zione obbligatoria ([www.mostramccurry.it](http://www.mostramccurry.it)) per i gruppi e le scuole. La prevendita inizierà online dal 3 agosto su Ticketone.

**Fabio Gavelli**





## LA RASSEGNA

Si inserisce nella 10<sup>a</sup> edizione della Settimana del Buon Vivere, tema di quest'anno: l'incontro

**OCCHIO A fianco**, Steve McCurry scatta una foto col telefonino.

Dall'alto, una serie di immagini che saranno esposte nella nuova rassegna: sono ambientate nello Yemen, in Sri Lanka e Tibet.

In basso, l'icona dell'intera esposizione: McCurry la realizzò nel 1986, in Mauritania, durante un viaggio in Africa







## Cesenatico

### Al Marè rivive la tradizione della Ligaza Dalla cucina alla musica fino a tarda notte

**STASERA** al Marè torna la Ligaza. Nel locale sul molo di Levante di Cesenatico, dalle 20.30 saranno proposte alcune ricette di Casa Artusi avvolte nel fazzoletto da viaggio, per unire buona cucina, tradizioni e musica. Saranno proiettate immagini e alcuni artigiani spiegheranno cos'è la Ligaza. Toffolomuzik, Jarred the Caveman (foto) e Davide Bosi selezioneranno la musica fino a tarda notte.





**UNA MOSTRA INEDITA**

**Usi e costumi nel mondo, raccontati attraverso il cibo**

mila visitatori, squarciando di fatto un nuovo scenario per le mostre dei Musei S.Domenico: all'arte pittorica e alla scultura si è aggiunta così la fotografia. Inserita nella cornice della Settimana del Buon Vivere, che da quest'anno, giunta alla decima edizione, diventa festival, e che ha come filo conduttore l'incontro. Un tema in cui il cibo rientra a pieno titolo, viste le implicazioni di famiglia, comunità e convivialità che la tavola suggerisce.

Ci sono altri agganci col territorio. La mostra avrà il logo di Casa Artusi, in occasione del bicentenario del prossimo anno: Pellegrino Artusi, il grande gastronomo, nacque infatti a Forlimpopoli nel 1820. Si tratta inoltre della

prima rassegna che viene interamente curata nel Forlivese, dalla progettazione alla gestione della biglietteria e del bookshop.

**STEVE MCCURRY** sarà in città per tre giorni e parteciperà all'incontro pubblico del 20 settembre (chiesa di San Giacomo, alle 18,30), nell'ambito degli Experience Colloquia. La rassegna sarà visitabile dal martedì alla domenica (9,30-19) con aperture straordinarie il 24 e il 31 dicembre. I biglietti costano 12 euro, 10 il ridotto, prenotazione obbligatoria ([www.mostramccurry.it](http://www.mostramccurry.it)) per i gruppi e le scuole. La prevendita inizierà online dal 3 agosto su Ticketone.

Fabio Gavelli

**LA RASSEGNA**

Si inserisce nella 10ª edizione della Settimana del Buon Vivere, tema di quest'anno: l'incontro





# Centri di formazione croati a lezione di cucina a Casa Artusi

Due giornate di laboratori con pasticciare e cioccolatiere coordinati da Carla Brigliadori

## FORLIMPOPOLI

Dopo l'Info Point inaugurato un anno fa a Casa Artusi e la visita della delegazione croata a Forlimpopoli lo scorso febbraio, una nuova tappa del progetto "KeyQ+" tra Italia e Croazia ha preso forma durante la Festa Artusiana con il "Festival KeyQ+", un ciclo di eventi culturali, didattici e di intrattenimento educativo dedicati proprio all'omonimo progetto organizzati da Casa Artusi in collaborazione con Scuola centrale formazione. In particolare, quaranta tra insegnanti e studenti, provenienti da sette diversi centri di formazione professionale, hanno avuto l'occasione di prendere parte ai laboratori pratici tenuti dal maestro

cioccolatiere Massimiliano Guidubaldi (Scuola di cioccolato della Perugina) e dal maestro pasticciere Matteo Manuini (docente alla Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia e membro della squadra nazionale alla prossima Coppa Europea della Boulangerie) e coordinati da Carla Brigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa

Artusi. Durante la due giorni di festival si sono, inoltre, svolte visite guidate a Casa Artusi,

App-eritivi letterari dedicati all'arte e alla cultura abbinati a degustazioni di ricette tipiche e prodotti del territorio. Diversi anche gli ospiti istituzionali: il Comune di Forlimpopoli, la Regione Emilia Romagna, Serinar e l'Università di Bologna.



Uno dei laboratori che ha visto impegnata la delegazione croata

## Forlimpopoli, a Casa Artusi Italia e Croazia insieme per il progetto "KeyQ+"

Dopo l'Info Point inaugurato un anno fa a Casa Artusi e la visita della delegazione croata a Forlimpopoli lo scorso febbraio, una nuova tappa del progetto "KeyQ+" tra Italia e Croazia ha preso forma durante la Festa Artusiana.

Dal 24 al 25 giugno, si è svolto il festival "KeyQ+", un ciclo di eventi culturali, didattici e di intrattenimento educativo dedicati proprio all'omonimo progetto organizzati da Casa Artusi in collaborazione con Scuola Centrale Formazione. In particolare, quaranta tra insegnanti e studenti, provenienti da sette diversi centri di formazione professionale, hanno avuto l'occasione di prendere parte ai laboratori pratici tenuti dal maestro cioccolatiere Massimiliano Guidubaldi (Scuola di cioccolato della Perugia) e dal maestro pasticciere Matteo Manuini (docente presso la Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia e membro della squadra nazionale alla prossima Coppa Europea della Boulangerie) e coordinati da Carla Brigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi.



Durante la due giorni di festival si sono, inoltre, svolte visite guidate a Casa Artusi, App-eritivi letterari dedicati all'arte e alla cultura abbinati a degustazioni di ricette tipiche e prodotti del territorio. Diversi anche gli ospiti istituzionali: il Comune di Forlimpopoli, la Regione Emilia-Romagna (Direzione generale agricoltura, caccia e pesca), Serinar (Servizi integrati d'area Forlì-Cesena) e l'Università di Bologna – Centro interdipartimentale per la ricerca industriale sull'agroalimentare (Campus di Cesena).

Il progetto europeo "Interreg V A Italia-Croazia", "Keyq+" è cofinanziato dal Fondo europeo per lo sviluppo regionale e ha come finalità 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. L'iniziativa propone nuovi percorsi e pacchetti turistici per la promozione dei rispettivi territori e percorsi formativi per gli operatori turistici (camerieri e cuochi) sui prodotti locali e le ricette tradizionali e sulla capacità di creare offerta turistica integrata tra cultura ed enogastronomia. L'Info Point si inserisce in questo percorso, inaugurato il 4 agosto scorso a Casa Artusi in occasione della prima "Notte del Cibo Italiano", che ha omaggiato in tutta la Penisola la figura di Pellegrino Artusi. Nello scorso dicembre Casa Artusi era stata ospite per un seminario in Istria. Capofila del progetto è Azrri (Agenzia di sviluppo rurale della Regione Istria (Croazia), e i partner Scuola Centrale Formazione, Civiform e Comune di Cividale del Friuli, Pola, Mercato di Pola, Ente Turismo di Lussinpiccolo (Croazia).





Castelli, feste, laghi e storie da raccontare. Lasciandosi il mare alle spalle la Romagna è una sorpresa per chi si avventura nell'entroterra. A dire Romagna le immagini che vengono alla mente sono facili e immediate:

spiaggia, ombrelloni, discoteche e piadinari. Tutto vero, ma incompleto. C'è un pezzo di Romagna che nell'immaginario collettivo trova posto con più difficoltà del divertimentificio della costa e che invece riserva delle sorprese.

Anche per chi è fedele al ritornello «stessa spiaggia, stesso mare» non è difficile voltare le spalle al mare, in senso letterale, non metaforico, e andare a vedere cosa c'è poco più in là.

A Rimini basta un giro nel centro storico con il ponte di Tiberio, Castel Sismondo e il rinnovato cinema Fulgor felliniano. A Cesenatico c'è il porto canale Leonardesco, le saline a Cervia. Ravenna è patrimonio dell'Umanità con i suoi mosaici. Ci sono però anche gioielli più nascosti da scoprire e almeno 11 cose da fare senza toccare la sabbia o tuffarsi in mare. Sfogliateli nella gallery sopra

#### CHE ESPERIENZA CON CARONTE

Il traghettatore degli Inferi ha una succursale in Romagna sul lago che si è formato con la costruzione della diga di Ridracoli. È la guida dedicata di uno speciale giro in barca per massimo otto persone. Il tema non c'è. È la conversazione che crea il percorso e porta a scoprire il lago e se stessi. Il costo è di trenta euro e si può unire alle altre attività: la mountain bike, la canoa, il trekking nei boschi (una faggeta vetusta patrimonio Unesco nel parco delle foreste casentinesi). Sulla diga viene organizzata anche una cena speciale.

#### A PRANZO A CASA ARTUSI

La serata speciale è quella di domenica 4 agosto con la Notte Bianca del cibo italiano, giornata in onore di Pellegrino Artusi, padre della cucina tricolore, ma a Forlimpopoli Casa Artusi è sempre aperta. C'è il ristorante di Casa Artusi, ma ci sono anche i corsi per imparare a cucinare (la piada non solo) da chi ha raccolto la tradizione di colui che ha codificato la tavola italiana nel libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* con le ricette che gli arrivava da ogni parte del neonato Regno d'Italia.

#### VEDERE UNO SPETTACOLO FRA LE BALLE DI FIENO

A Cotignola ogni estate nasce un'arena di balle di fieno. Sei notti di festa e di spettacoli a metà luglio. Attorno al palco principale un percorso di opere d'arte di terra e di fiume create appositamente per la campagna cotignolese e ispirate dalle sue suggestioni. Gli spettacoli vanno dal teatro all'opera passando per incontri e conversazioni. Il contributo per l'ingresso all'Arena è di 5 euro.

#### GRADARA E I CASTELLI

La Romagna è terra di castelli e di fortezze perché era un territorio esposto agli attacchi nel Medioevo e fino al Rinascimento. I Malatesta costruirono rocche e fortificazioni a custodia di tutte le valli. A San Leo fu prigioniero Cagliostro, Gradara ospitò l'amore dantesco di Paolo e Francesca, c'è la Rocca Malatestiana a Montefiore Conca e quella del Sasso a Verucchio. Il Castello di Meleto a

Saludecio è quello da cui meglio si vede il mare, nel caso si sentisse nostalgia.

#### INCONTRARE I PIPISTRELLI ALLE GROTTI DI ONFERNO

In Romagna ci sono 6000 pipistrelli di sei specie diverse, abitano nelle grotte di Onferno a Gemmano sulle colline di Rimini. Sono state scoperte un secolo fa e sono state scavate nei millenni da un fiumiciattolo sotterraneo. Il nome Onferno è variante di Inferno. Si visitano con

una guida e per arrivare si scende nel bosco attraverso un sentiero esterno che porta a un canyon sotterraneo.

#### LA FESTA DELL'OSPITALITÀ A BERTINORO

Nel 1200 a Bertinoro, il balcone di Romagna perché da quest'altura sulle prime colline forlivesi si vedono il mare e tutta la campagna, venne eretta la Colonna delle Anella, monumento all'ospitalità, aveva tante anelle quante erano le famiglie del tempo. Il forestiero che arrivava in paese attaccava a uno di questi il proprio cavallo e diventava ospite della famiglia corrispondente. L'usanza esiste ancora la prima settimana di settembre. Le famiglie bertinoresi appendono ad un'anella una busta con il proprio nome. Gli ospiti ufficiali, designati da un comitato, vengono chiamati a staccare una busta dalla colonna e per tutta la giornata sono ospiti della famiglia corrispondente.

#### IL PALIO DEL DAINO A MONDAINO

Un tuffo nel medioevo si fa anche a Mondaino nella settimana centrale di agosto. I festeggiamenti ricordano il giorno in cui qui, sulle colline alle spalle di Rimini e Riccione si incontrarono Federico da Montefeltro e Sigismondo Malatesta. Per quattro giorni le Contrade (Borgo, Castello, Contado e Montebello, si sfidano nei giochi e gestiscono le taverne locali. Al centro di tutto c'è la rocca, una delle tante della linea difensiva della Signoria malatestiana, con 13 torrioni di cui proprio Federico da Montefeltro disse: «luogo forte et importante, che a nessun patto può essere conquistato».

#### NELLE GROTTI DI SANTARCANGELO

È anche questo un borgo medievale, ma per scoprirlo fino in fondo bisogna scendere nelle grotte. Sono 150 e stanno nella parte orientale del colle Giove. Le prime erano luoghi di culto, molte altre servivano per conservare cibo e vino. Sono 300 i granai scavati nell'arenaria e nell'argilla del colle. Si entra solo accompagnati, ma, senza accompagnamento, nelle grotte si può mangiare. All'interno di Palazzo Nadiani, alla Sangiovesa : luogo di cultura e tradizione culinaria della Romagna più vera. Dai sotterranei del palazzo sono state ricostruite le centenarie cantine e le profonde grotte per diventare un tempio della cucina romagnola.

#### LA PIADINA OVUNQUE

Se è vero che ci sono templi della cucina romagnola vicino e lontano dal mare, è altrettanto vero che basta un chiosco per sentire il sapore della Romagna che è quello della piadina. Sarebbe meglio dire delle piadine perché non ce ne è una uguale all'altra. Ogni casa ha la sua ricetta, ogni zona la sua peculiarità: alta nel ravennate (provate i chioschi di Godo, sì il paese si chiama così), sottile a Rimini e Riccione (Da Romano in viale Gramsci per gli intenditori che si vogliono avvicinare al mare). Dal 19 al 21 luglio, Piadiniamo la celebra a Savignano sul Rubicone con un percorso cittadino attraverso la tradizione romagnola.

#### IL PRIMO CAVALLINO RAMPANTE

Non è un errore geografico, non è l'Emilia spostata in Romagna. Il cavallino rampante, il primo, è nato qui e poi è stato donato a Enzo Ferrari che ne ha fatto il marchio più riconoscibile al mondo. Era sull'aereo di uno dei più famosi pionieri dell'aviazione italiana, Francesco Baracca che ha un museo dedicato nella sua Lugo. «Ferrari, metta sulle sue macchine il cavallino rampante del mio figliolo. Le porterà fortuna» disse la madre di Baracca e il Drake lo fece raccontando poi: «Il cavallino era ed è rimasto nero; io aggiunsi il fondo giallo canarino che è il colore di Modena».

#### L'IMPUTATO SI ALZI

Ogni 10 agosto, la data della morte del padre di Giovanni Pascoli, Ruggero, a

Sanmauro Pascoli c'è un processo in cui potete diventare giuria popolare. L'imputato del 2019 alla Torre Pascoliana è Niccolò Machiavelli a 550 anni dalla nascita. Sul banco degli imputati sono finiti Giulio Cesare, che non lontano da qui passò il Rubicone, e molti altri. L'anno scorso è stata assolta la Rivoluzione Russa.



## BERTINORO

Musica popolare,  
festival al via  
con note all'alba

■ A pagina 16

### FORLIMPOPOLI E BERTINORO

# Musica popolare: al via il 25° festival con un concerto all'alba

**'LINGUE.** Le parole per dirlo' questo il titolo della 25ª edizione del Festival di Musica Popolare di Forlimpopoli che prenderà il via all'alba di domani a Bertinoro e si chiuderà la notte di domenica 25 agosto nella città artusiana. «In piena epoca di global-anglofonizzazione totale - spiega Marco Bartolini, presidente della Scuola di Musica Popolare di Forlimpopoli -, andiamo a riscoprire lingue che hanno avuto un'importanza fondamentale nelle culture, nelle musiche, negli scambi commerciali, nelle economie del mondo. Marinai e lavoratori di centinaia di porti del Mediterraneo, dovevano pure intendersi per lavorare: così si sviluppò il Sabir, la lingua che permetteva di

parlarsi, una miscellanea di idiomi dall'arabo allo spagnolo, dall'italiano al greco, dal turco al siculo, che si trasformò nei secoli e che permise ai porti di funzionare per settecento anni. Un Esperanto spontaneo, sviluppatosi nel tempo».

**SI INIZIA** con un appuntamento mattiniero, alle 6,20 di domani alla rocca di Bertinoro con il concerto all'alba di I Tri. Liam Quinn, Fiorenzo

Mengozi e Thomas Barbalonga, tre musicisti legati alla tradizione musicale irlandese e con tanta strada alle spalle. Ingresso 7 euro, colazione compresa.

**CI SI SPOSTA** poi a Forlimpopoli all'interno della rocca. Come oramai da tradizione, il Festival di Musica Popolare propone non solo musica, ma anche una programmazione cinematografica di film scelti sulla base del tema del festival stesso o ispirati da un'importante impronta musicale. Giovedì alle 21,15 verrà proiettato *Bohemian Rhapsody*: il recente film che ripercorre la storia dei Queen a partire dal suo leader Freddie Mercury (all'attore che lo interpreta, Rami Malek, è andato il premio Oscar



per la sua performance magistrale).

**I CONCERTI**, invece, tornano venerdì alle 20.30 con Noemi Balloi in Tramas: non solo la Sardegna ma tutto il mondo latino, laddove le trame legano il Mediterraneo al Portogallo e a Cuba. Alle 22 sul palco si canterà il Sabir con Stefano Saletti e Banda Ikona con 'Il Sabir e i suoni dalle città di frontiera del Mediterraneo'. Sabato 24, invece, torna sul palco di Forlimpopoli Héctor Ulises Passarella **(foto)** insieme all'ensemble del Centro del bandoneòn di Roma in un concerto di musica Rioplatense. La musica rioplatense è la musica di Montevideo e Buenos Aires: il Tango. Passarella terrà poi una conferenza 'Ulises racconta Ulises' la domenica pomeriggio alle 17 alla corte interna di Casa Artusi, mentre alle 19 si esibiranno i Bevano Est. Per tutto il periodo del festival sarà possibile visitare presso il Museo Archeologico di Forlimpopoli la mostra fotografica 'Il suono di Forlimpopoli' a cura di Marco Tadolini.

### **PRIMO APPUNTAMENTO**

**Domattina alle 6.30 alla rocca di Bertinoro si esibisce un trio legati alla tradizione irlandese**



► 17 agosto 2019 - Edizione Forli





L'OMAGGIO SU VANITY FAIR LA PIAZZA A FESTA

# Grazie a Casa Artusi Forlimpopoli da 'copertina'

**IL PALAZZO** della torre dell'orologio e tutta la piazza allestita a festa per l'Artusiana, questa è la foto di copertina di un servizio uscito su Vanity Fair lo scorso 12 agosto dal titolo '11 cose da fare in Romagna, senza neanche vedere il mare', un racconto in undici tappe appunto dell'entroterra romagnolo per spiegare ai lettori che la Romagna non è solo mare, ombrelloni e discoteche. L'onore di aprire questo viaggio è proprio del paese natale di Pellegrino Artusi, Forlimpopoli, e del primo centro culturale sulla cucina domestica che la città gli ha voluto dedicare, Casa Artusi.



**OLTRE** a citare la notte bianca del cibo italiano del 4 agosto, si riporta del ristorante e della scuola di cucina di Casa Artusi. «Vanity Fair si è sempre dimostrata molto attenta alle eccellenze emiliano-romagnole – spiega Laila Tentoni (nella foto), presidente della Fondazione Casa Artusi –. Credo che ci siamo meritati sul campo questo importante riconoscimento: siamo sempre aperti, pronti ad accogliere i turisti provenienti da ogni parte del mondo, anche fosse un solo argentino capitato per sbaglio a Forlimpopoli. Rimangono poi tutti rapiti dal racconto della vita di Artusi e dal realizzare loro stessi qualcosa, come la piadina cotta sul testo. Tutte persone che poi tornano e fanno venire qualcuno a trovarci. Se viene una visitatrice newyorkese una volta, poi qualche tempo dopo arrivano tre

amiche a cui ha raccontato di Casa Artusi».

**FRA LE 11** località segnalate in questa top ten c'è anche Bertinoro con la sua tradizionale festa dell'Ospitalità. «Fa molto piacere che venga riconosciuto questo simbolo – spiega Mirko Capuano, vice sindaco di Bertinoro –, la colonna dell'Ospitalità che rappresenta l'ospitalità di noi romagnoli, ma non solo visto che nel 1951 venne usata al padiglione dell'Enit per rappresentare l'Italia all'Expò di Milano. Uno stimolo per noi per continuare questa tradizione». A fare compagnia alle due località, sempre in provincia di Forlì-Cesena, anche San Mauro Pascoli con il suo processo a villa Torlonia.

**Matteo Bondi**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



► 25 agosto 2019

## ENTROTERRA FESTIVAL

## Gli allievi di Passarella tornano a casa I Bevano Est da Artusi a Forlimpopoli

Il gruppo suona per la Scuola di Musica popolare di cui ha frequentato i corsi

### FORLIMPOPOLI

Si conclude con un doppio appuntamento, nella Fondazione Casa Artusi di Forlimpopoli, l'ultima giornata del 25° "Festival della Musica popolare", realizzato da Entroterra Festival, con la direzione artistica della Scuola di Musica popolare di Forlimpopoli.

Alle 17 a Casa Artusi in via Andrea Costa 27, Hector Ulises Passarella sarà protagonista della conferenza "L'Odissea del tango: Ulises racconta Ulises". Un emozionante viaggio-reportage musicale attraverso il quale, l'artista racconterà se stesso, il suo stile, ripercorrendo le tappe della sua

formazione e soprattutto, le esperienze artistiche, gli incontri, che l'hanno reso ciò che è oggi, svelando anche, quel sottile fil rouge, che lega la musica dell'uruguayano, alla città di Forlimpopoli.

A seguire, alle ore 19 alla fondazione, in collaborazione con il ristorante di Casa Artusi, si esibiranno i Bevano Est con il loro folk "fusion", tra contaminazioni popolari, suoni trasversali e rivisitazioni melodiche, il tutto proposto

con uno stile estremamente riconoscibile e personale. Il grup-

po costituito da Stefano Delvecchio (organetto diatonico, voce) Davide Castiglia (violino) e Giampiero Cignani (clarinetti), si è formato nel 1991 come progetto di studio della musica popolare condotto dal Maestro Riccardo Tesi. Negli anni immediatamente successivi, i Bevano hanno frequentato, alla Smp, i corsi di Armonia tenuti proprio

da Passarella verosimilmente, nello stesso periodo in cui si trovava a Forlimpopoli, impegnato nella costituzione dell'Orchestra Sinfonica delle Romagne-Città di Forlimpopoli, che ha diretto fino al '93.

Fortunatissimo è stato l'incontro tra i romagnoli e l'artista uruguayano, la cui vicinanza ha portato all'interno del gruppo, l'interesse per la cultura del Tango, oltre all'approfondimento dell'interpretazione e soprattutto dell'espressione musicale. Dai loro esordi ad oggi, la formazione folk ha collezionato numerose esperienze live e importanti riconoscimenti. Quest'anno, la band ha ricevuto un award al "Brooklyn film festival", come "Migliore colonna sonora" per il Film "Solo cose



► 25 agosto 2019

---

belle".  
Ingresso concerto 5 euro, con  
buffet 15.



**Bevano Est a Forlìmpopoli**





**FORLIMPOPOLI** CONFERENZA E CONCERTO

## Musica popolare, Ulises e Bevano Est protagonisti

**SI CONCLUDE** con un doppio appuntamento, presso la Casa Artusi a Forlimpopoli, il 25° Festival della Musica Popolare. Oggi alle 17 Hector Ulises Passarella sarà protagonista della conferenza 'L'Odissea del tango: Ulises racconta Ulises'. Un emozionante viaggio musicale attraverso il quale, l'artista racconterà se stesso, il suo stile, ripercorrendo le tappe della sua formazione e soprattutto, le esperienze artistiche, gli incontri, che l'hanno reso ciò che è oggi, svelando anche, quel sottile fil rouge, che lega la musica dell'uruguayano alla città di Forlimpopoli. Alle

19 nel cortile interno e in collaborazione con il ristorante di Casa Artusi, si esibiranno i Bevano Est con il loro folk 'fusion', tra contaminazioni popular, suoni trasversali e rivisitazioni melodiche, il tutto proposto con uno stile estremamente personale. Il gruppo, costituito da Stefano Delvecchio (organetto diatonico, voce), Davide Castiglia (violino) e Giampiero Cignani (clarinetto), si è formato nel 1991 come progetto di studio della musica popolare condotto dal maestro Riccardo Tesi. L'ingresso al concerto è a pagamento, alla conferenza è gratuito.



## LA MUSICA, UN PONTE FRA I POPOLI

# Giovane Ensemble Paneuropeo tra classica e tradizione balcanica

A Forlimpopoli stasera concerto conclusivo dei musicisti provenienti da diversi paesi europei

### FORLIMPOPOLI

Termina oggi alle 21, nella corte della rocca di Forlimpopoli, la tournée internazionale del **Giovane Ensemble Paneuropeo**, 14 ragazzi da Bosnia-Erzegovina e Spagna, Romania e Macedonia del Nord, Montenegro, Kosovo, Slovenia e naturalmente Italia, selezionati nella fase di luglio del

“Festival della musica giovane del Mediterraneo”. Organizzato dall’associazione forlivese Novart (Arti per la nonviolenza) e Acli, il festival costituisce il coronamento estivo del progetto “La musica, un ponte fra i popoli” grazie al quale giovani di 10 paesi europei (del network fanno parte anche Serbia e, da quest’anno, la Grecia) vivono, studiano, si divertono... e naturalmente suonano insieme per quasi tre settimane in totale, condividendo interessi e passioni.

Quest’anno il progetto ha proposto un’ulteriore sfida: i ragazzi

migliori della summerclass tenuta a luglio all’Istituto Masini e coronato da tre applauditissimi

concerti, il 21 agosto sono tornati in Italia, a Forlimpopoli, dove hanno trovato attenzione e affetto da parte dell’intero paese, come del resto la “patria” di Pellegrino Artusi è abituata a offrire. Da Casa Artusi alle Monache agostiniane che li accolgono nella foresteria, alla amministrazione comunale e alla Scuola di musica popolare che ha offerto la sala Aramini per le prove... molti hanno dimostrato ai giovanissimi strumentisti (le età vanno dai 16

ai 20 anni) simpatia e accoglienza.

E questa sera, dopo le tappe gremite di Modena e Koper, concerto conclusivo a Forlimpopoli. Due i repertori, quello che guarda al mondo della musica classica con, per esempio, la “Sinfonia 29”

di Wolfgang Amadeus Mozart, e quello della tradizione balcanica, entrambi per orchestra: una fucina dove i talenti individuali vengono messi al servizio della armonia collettiva, metafora di quanto Novart si propone da anni con questo complesso progetto. **M.T.L.**



► 28 agosto 2019

---



**Alla Rocca di Forlimpopoli il concerto del Giovane Ensemble Paneuropeo**



► 6 settembre 2019

## IL PROLOGO A CASTELFRANCO

Lo "Sport sotto le stelle"  
apre la Sagra del tortellino

CASTELFRANCO. Con l'ormai consolidato week end di prologo dedicato allo sport e all'intrattenimento, stasera ha inizio la 38esima edizione della Sagra del Tortellino a Castelfranco. Una tre giorni che si apre con "Sport sotto le stelle" che vedrà le piazze del centro storico trasformarsi in un gigantesco impianto sportivo con tanto di mini tornei di varie discipline, dimostrazioni, divertimento e musica. Dalle 19.30 saranno

aperti anche gli stand gastronomici dove poter gustare il tortellino assieme a tante altre specialità locali. Si prosegue sabato con gli spettacoli di Leonardo Manera, acclamato comico che deve gran parte del proprio successo alla trasmissione Zelig e il sound soul dei "Sould Out", band composta da Enrico Menabue (basso), Samuele Balugani (chitarre ed arrangiamenti) Fabio Balbi (voce) e altri due nuovi elementi. Verranno proposti famosi brani rock blues dagli anni 70 al 2000 riarrangiati in modo ricercato e singolare. Corso Martiri sarà chiuso al traffico dalle 7 alle 20 di domenica per permettere lo svolgimento del Mercato Fatto in

Italia, mentre la serata sarà dedicata alla cultura gastronomica della cucina domestica grazie all'intervento

delle sfogline e di Carla Briagliadori, responsabile di cucina di "Casa Artusi" che intratterrà il pubblico con la storia della piadina romagnola e la realizzazione di una ricetta artusiana. Nel frattempo i ragazzi dello Spallanzani presenteranno alcune ricette del territorio che sarà possibile assaggiare. La festa continuerà con la formula del doppio spettacolo ogni sera, con gli stand aperti per cenare fino alla sua conclusione domenica 15 con il grande corteo storico e l'arrivo dell'Oste e della Dama. —

M.V.M.



Al via la Sagra del Tortellino



**CASTELFRANCO** FINO AL 15 STAND E INIZIATIVE

## ‘Sport sotto le stelle’ in centro Debutta la Sagra del tortellino

— CASTELFRANCO —

**INIZIA** stasera in centro a Castelfranco la 38esima Sagra del Tortellino, organizzata dalla San Nicola insieme al Comune. La manifestazione andrà avanti fino al 15 settembre, giorno del corteo storico e della tradizionale rappresentazione dell’Oste e della Dama, che ricorda la leggenda sulla nascita del tortellino.

Ogni sera – mentre negli stand verrà servito il piatto simbolo della città e della kermesse, preparato dalle sfogline e rigorosamente in brodo di capponne – si terrà in centro un’iniziativa, un concerto o uno show. Si parte oggi alle 20.30 con l’evento Sport Sotto le

Stelle, con tante discipline da provare all’aperto. Domani alle 21 toccherà invece al cabarettista di Zelig Leonardo Manera, seguito da un concerto dei Sould Out. Domenica sera sarà poi di scena alle 19.30 l’Arte Gastronomica, show-cooking che avrà tra i suoi protagonisti le sfogline, la responsabile di Casa Artusi Carla Brigliadori e i ragazzi dell’Istituto Spallanzani. La prossima settimana saliranno sul palco alcune cover band (Zucchero, Led Zeppelin, Bruce Springsteen), quartetti jazz, Joe di Brutto e orchestre di liscio. Ai quali si aggiungerà (sabato 14 settembre alle 21 in piazza Moro) un suggestivo spettacolo di danza.



► 8 settembre 2019

# Parrocchia in festa a San Mauro tra musica e dormita in gruppo

Dal 13 al 15 settembre tra gli eventi curiosi anche gara di piadina e tiro con la fionda

## SAN MAURO PASCOLI

“Parrocchia in festa” non è semplicemente la solennità di una comunità religiosa. Quella in programma al Centro giovani da venerdì 13 a domenica 15 settembre sarà l’inizio dell’attività parrocchiale dopo la pausa estiva e soprattutto un momento di riflessione sulla vita sociale. A dirlo è il parroco di San Mauro don Giampaolo Bernabini: «Il tema di questa terza edizione è la comunità di discepoli missionari. Bisogna creare una comunità del discepolato e della missione, vincere pregiudizi radicati, smantellare tradizioni e consuetudini inutili, per passare a una fede consapevole: che senso ha chiedere la benedizione della casa e non frequen-

re la messa domenicale, dove il Signore dona le cose più grandi? Credo che siamo al tramonto di un cristianesimo fatto di tradizioni ormai vuote e all’alba di una spiritualità più autentica».

Non è certo un caso la festa si apra giovedì 12, alle 20.30, con l’anteprima della veglia di preghiera nella chiesa parrocchiale. Poi ci si trasferisce al Centro giovani, che per il terzo anno ospita l’evento. «Il filo conduttore è fare interagire le tante realtà di San Mauro», spiega Sabrina Baldaz-

zi, tra gli organizzatori dall’evento insieme a una cinquantina di persone. «È da gennaio che ci troviamo insieme per questa festa, ringraziamo le tante attività commerciali che in vari modi la sostengono», specifica Chiara Tramonti. Il programma è di tutto rispetto, e «cerca di coprire le esigenze delle varie età», precisa Luca Giorgetti, per gli amici

Giobbe. In effetti, le proposte sono per tutte le età, suddivise in tre momenti, come annuncia Martina Vernocchi: «Il venerdì è dedicato a giovani, il sabato pensato per tutte le età e la domenica per le famiglie, con il concerto chiusura di Sergio Casabianca».

Tra gli eventi più curiosi, venerdì sera “Una notte da leoni”, con dormita di gruppo dei giovani dei gruppi parrocchiali in un tendone (lo scorso anno erano un centinaio), la gara di piadina sotto la supervisione di Carla Briigliadori, della scuola di cucina di Casa Artusi (domenica ore 16.30), e la gara di tiro con la fionda. Poi musica a non finire, con dj set Lori Zama (venerdì ore 21), concerto dei “Magic Queen” (sabato alle 21), e Sergio Casabianca la domenica. Lo stesso per le attività amatoriali, con il torneo di racchet-

toni, la camminata dell’Avis, beach volley, esibizione del Budokan, la scuola di danza e giochi senza frontiere. Sabato, dalle ore 10, ci sarà un trenino gratuito che porterà alla festa, perché per tre giorni a San Mauro tutte le strade porteranno al Centro giovani.

FILIPPO FABRI



MODIGLIANA | Fine settimana coi quadri viventi di Silvestro Lega

# 800 di queste feste!

«Cultura, spettacoli, musica e antichi cibi». Puntano a questi e ad altri obiettivi le Feste dell'Ottocento di Modigliana, la cui 23ª edizione anzitutto conferma l'alta vocazione culturale (vedi box) di una festa di paese diversa da tutte le altre e fortemente voluta nel borgo collinare per ragioni assai precise. Nata soprattutto come omaggio al pittore macchiaiolo Silvestro Lega, la festa di fatto celebra e ricorda gli importanti eventi che videro Modigliana grande protagonista del XIX secolo, una città vivace sul piano economico, sociale, culturale e politico, grazie all'Accademia degli Incamminati, a un'imprenditoria illuminata, alla pionieristica attenzione per le donne lavoratrici e al clima progressista da cui emersero figure come Lega, appunto, ma anche come Don Giovanni Verità, sacerdote patriota che diede un contributo determinante alla fuga di Garibaldi. E da qui si partirà, venerdì 13 alle 20 nel mercato coperto di Modigliana perché per dare avvio alla festa la prima rievocazione sarà culinaria, con menù che accolse proprio Garibaldi. In «programma» ci sono crocchette di manzo con scalogno, bruschettina di gentilrosso, passatelli in brodo, quaglie arrosto, lonza al latte con cipolline in agrodolce, zuppa inglese

e scroccadenti (il tutto 25 euro; info 0546/941019).

Sabato 14 si terranno diversi eventi culturali, tra cui la presentazione, alle 15 al museo civico, del volume della ProLoco *Cenni storici sulla città di Modigliana*, e alle 18 l'inaugurazione della mostra «L'800

e la contemporaneità nell'arte» in piazza Matteotti, ma non prima che alle 16.30 in centro sfilino «le leve». In serata concerto di Quinzan e Notte dell'Arte, con i musei aperti e l'intrigante «Modigliana Mystery Tour».

I quadri viventi di Silvestro Lega saranno gli immancabili protagonisti

della giornata culminante di domenica 15. La disponibilità di decine di figuranti ha permesso di allestire numerosi quadri, prevalentemente in interni, ma anche in suggestivi angoli all'aperto del paese. Ma la giornata passerà all'insegna delle numerose esposizioni storico-artistiche, le rievocazioni con tanto di campo garibaldino, musiche varie tra cantastorie e balli ottocenteschi e diversi punti culinari, oltre al laboratorio di pasta fatta a mano di Casa Artusi. Ci sarà da leccarsi i baffi, ma anche di che riempirsi di bellezza gli occhi, con la storia.





# Modigliana, è il gran giorno Tutti nell'800 con Lega tra arte, storia e cibo

*Quadri viventi fino alla Roccaccia e osterie itineranti*

di **GIANCARLO AULIZIO**

**OGGI** Modigliana è tutta dedicata al momento clou della 23ª edizione delle Feste dell'800 con decine di eventi e l'esposizione dei Quadri viventi di Silvestro Lega (1826-1895), ossia le riproduzioni delle sue opere più famose. Oltre ad pittore macchiaiolo tra i più celebrati di sempre in questo borgo appenninico, all'epoca sotto il Granducato di Toscana, di fatto si celebra anche l'amico e patriota don Giovanni Verità (1806-1885).

Come? Tutto il paese si trasforma in una comunità ottocentesca. Grazie ad entrambi infatti la città, già economicamente molto florida, divenne protagonista nazionale dell'arte e della storia. In questa scenografia da set cinematografico il sindaco Giancarlo Dardi, per la prima volta nella veste di primo cittadino, accoglierà il presidente della Regione Stefano Bonaccini alle 9,30 nel giardino del museo civico e già casa natale di Don Verità.

«**TRA** le novità di quest'anno – spiega Dardi – ci saranno le diverse osterie organizzate in diversi punti del paese, fra le quali il Caffè degli artisti in piazza Pretorio che proporrà antiche ricette legate al mondo dell'arte. Una novità assoluta: la festa si svilupperà fino alla Roccaccia: sarà possibile salire fino alla piazza d'Armi dell'antica Rocca

dei Conti Guidi, dove saranno allestiti alcuni quadri viventi e dove sa-

ranno presenti laboratori di archeologia per adulti e bambini». Precisa inoltre il primo cittadino che: «Le Feste dell'800 sono realizzate con la preziosissima collaborazione dei cittadini, della Pro loco, delle associazioni culturali che hanno partecipato alla definizione del programma. Alla realizzazione della manifestazione collaborano attivamente tutte le attività di ristorazione, i bar e i punti ristoro con l'obiettivo di offrire ai cittadini ed ai visitatori la migliore accoglienza». L'inizio delle feste per le vie del centro è previsto alle 10,30 con esposizione di artigianato storico, mostra di antichi mestieri, giochi per bimbi, spettacoli di strada, esposizione dei Qua-

dri viventi fino alle 12,30, con pause di riposo previste per gli stoici figuranti, costretti all'immobilità più assoluta per far apprezzare le opere ai visitatori. Dalle 11,30 apertura delle osterie e dei punti ristoro poi, dalle 14,30 in piazza Matteotti, sarà presentata la parata dei gruppi in costume a cura del gruppo Ciapa Cialdini e una nuova esposizione fino alle 18,30 dei Quadri viventi.

Alle 15,30 ritrovo davanti al museo civico per un percorso alla scoperta di Silvestro Lega e dalle 17,30 in piazza Matteotti danze ottocentesche al tempo di Silvestro Lega, grazie all'associazione Società di Danza Circolo di Romagna. Ma le occasioni per riscoprirsi nell'800 sono tante. Solo le mostre sono dieci: all'ex filanda la fotografica 'Modi-





gliana 800 e stato dell'arte' e 'Mostra visioni future' di Atelier Appennini; in piazza Matteotti 'L'800 e la contemporaneità nell'arte' di Ics Fectori Art, in via Garibaldi 'Mostra di pittura dall'800 a oggi' di Adarc; 'Crocifisso e crocifissi' al Mu.Ve. in piazza Battisti, poi la 'Mostra delle carte di Lega' di Pasquini in pinacoteca e il video racconto 'Il sogno di Lega' in sala Alpi a cura di Italia Teatro, la mostra fotografica e documentale 'Dagli aborigeni ai vù lavorà', in piazza Oberdan, per l'Università Popolare di San Domenico e ancora '800 in Fiera', 'Conio antiche monete', 'Antica stamperia xilografica' di Brunilde Caponi.

**GLI SPETTACOLI** prevedono: la dimostrazione della preparazione della pasta fresca fatta a mano, a cura di Casa Artusi e le Mariette di Forlimpopoli, la rievocazione del 'Baratto di Maria Stella', musiche e canti popolari, i cantastorie e vari punti musicali per le vie del paese, danze ottocentesche e il campo garibaldino con rievocazioni storiche, personaggi ed eventi legati alla storia di Modigliana a cura della Colonna Garibaldi. Sono previsti anche molti giochi e intrattenimenti per bambini. Insomma una bella e istruttiva giornata per chiunque partecipi, se poi ci si veste come nell'800, si entra anche gratis.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## APPUNTAMENTI COL CORRIERE ROMAGNA

# “Cibo” con Slow Food al Festival del Buon Vivere

Nove giorni di incontri per raccontare produttori, contadini, vignaioli, pastori, educatori protagonisti dei territori e di queste pagine

### FORLÌ

“Cibo” partecipa al Festival del Buon Vivere di Forlì con una serie di incontri che si terranno dal 21 al 29 tutti i pomeriggi fino a sera all'Oratorio San Sebastiano, a due passi dal Museo San Domenico dove debutta la mostra “Cibo” del fotografo americano Steve McCurry, e di cui saranno protagonisti vignaioli, contadini, casari, pastori, raccoglitori di sale e allevatore, panificatori e mugnai. Insomma tutti quelli che il cibo, appunto, lo fanno e dei quali da quest'anno il Corriere Romagna racconta proprio su queste pagine ogni settimana. Un'occasione per incontrarli di persona, per poi magari andarli a conoscere nelle loro aziende, cantine, mercati, per scoprire che un “sistema alimentare” alternativo è possibile e comincia dalla conoscenza del territorio in cui si vive e dalle scelte quotidiane che si compiono come consumatori. Inoltre sono spesso belle storie di impresa, creatività, di lavoro e cultura. Tutti i pomeriggi, poi, il Corriere Romagna sarà presente con un proprio stand nella Cittadella del Buon Vivere. Ad affiancarci in questa iniziativa, oltre al Festival del Buon Vivere che ci o-

spita e sostiene, ci sarà la Condotta Slow Food Forlì-Appennino forlivese che con i propri volontari è impegnata proprio per promuovere questo spirito ogni giorno e all'Oratorio San Sebastiano-Info Point Terra del Buon Vivere, propone la mostra dei “Presidi Slow Food dell'Emilia Romagna”. I Presidi romagnoli, prodotti, frutti, razze animali strappati all'estinzione, verranno raccontati uno ad uno nel corso della settimana: martedì 24 alle 18 tocca al Sale di Cervia, mercoledì 25 alle 17.30 alla Bovina romagnola e al Raviggiole, venerdì 27 alle 17 alla Pera cocomerina, sabato 28 alle 18 alla Mora romagnola.

### Pane, dal mulino al forno

Si parte sabato 21 alle 16.30 “Le prime di Cibo” (sintetizzate nella foto al centro), presentazione del progetto editoriale “Cibo” del Corriere Romagna e del programma di incontri in occasione del Festival del Buon Vivere. Alle 17 “Pane quotidiano, una scoperta” con un intervento di Micaela Mazzoli e Matteo Monti, formatori Slow Food, che introduce l'incontro delle 18 “Mugnai e fornai contemporanei. Dal campo al mulino, dal forno alla

tavola”, il racconto del pane di qualità fatto da Paolo Marianini, agricoltore e panificatore, Stefano Pransani mugnaio, Davide Fiorentini, panificatore, Rosanna Pasi del Mulino didattico Scodellino. Degustazione di diverse tipologie di pane.

na Pasi del Mulino didattico Scodellino. Degustazione di diverse tipologie di pane.

### A scuola negli orti

Tutta la giornata di domenica 22 settembre intitolata “Coltivando si impara” sarà dedicata, dalle 17.30 in poi, all'esperienza della comunità forlivese degli orti scolastici di Slow Food. Due i laboratori didattici e sensoriali per i bambini proposti: “Radichiamoci” per scoprire le parti edibili delle piante dell'orto con l'osservazione dei prodotti di stagione, la loro manipolazione e degustazione; “La volpe e l'uva”, un viaggio nel passato con le immagini e gli aneddoti che hanno accompagnato chi entrava a piedi nudi nel tino di grappoli, per trasformare l'uva in mosto.

### Unioni contadine

Lunedì 23 settembre alle 18 si raccontano progetti di collaborazione fra produttori che cambiano i territori con una agricoltura attenta all'ambiente o valorizzando la storia dei luoghi: il



► 19 settembre 2019

Biodistretto della Val Bidente e la comunità della Torre di Oriolo, con degustazione dei prodotti a cura degli stessi agricoltori.

#### Osterie in guida

Martedì 24 sarà ospite Eugenio Signoroni, il curatore nazionale della Guida Osterie d'Italia che Slow Food editore ha appena presentato e che compie quest'anno 30 anni. Racconterà come è evoluta una delle guide gastronomiche più lette e anche come è cambiato questo fondamentale settore della ristorazione italiana. A seguire "Aperitivo della Guida" all'Osteria Don Abbondio di Forlì (a pagamento).

#### Montagna protagonista

Parlando di territori, l'Appennino non poteva che avere un suo spazio definito. In questo caso si racconta il progetto "Oltreterra" nato con l'unione di forze e idee di Slow Food e Parco del Foreste casentinesi, per dare vita a "Economie possibili per la montagna italiana", ne parlano Gabriele Locatelli, referente Progetto Oltreterra - Slow Food, Enrico Neri, responsabile Formazione Coop CTA, Sirio Farini, Pro loco Corezzo, Marco Berti, Pro loco Santa Sofia. Degustazione di tortelli sulla lastra toscani e romagnoli del Parco.

#### Cucina di casa e no spreco

Giovedì 26 saranno tre gli appuntamenti da non perdere. Alle 17 Casa Artusi riflette su "La cucina domestica per il Buonvivere", con letture dal manuale artusiano a cura di Denio Derni, l'intervento "Una ricetta per l'eternità" di Laila Tentoni, presidente Casa Artusi, e una dimostrazione di pasta fresca fatta a mano a cura dell'Associazione

Mariette. Alle 18.30 "Tempi di recupero", ovvero il libro di Carlo Catani sulla cucina antispreco di grandi chef, cuochi e azdore. Un libro di ricette che è diventato in fretta un progetto internazionale contro lo spreco. A seguire alle 19.30 si parla di "Spesa giusta con i produttori del "Mercato Voler bene alla Terra" di Civitella con i produttori che lo animano dalla scorsa primavera ogni domenica mattina.

#### Mangiare in strada

Il cibo di strada spopola, ma quello "vero" di qualità dove si trova? Alle 18 si parla di "Mangiare camminando" raccontando l'esperienza del Festival di Cesena, fra l'altro alle porte, con Cesare Soldati presidente Confesercenti Cesenate, Giorgia Canali, Slow Food Italia, giornalista, Luca Toni, fiduciario Condotta Slow Food Cesena. Ma anche di un'altra esperienza di successo: "La cena itinerante" di Faenza con Cristina Casadei, co-fondatrice e organizzatrice. Durante, degustazione di tortello sulla Lastra di Bagno di Romagna.

#### Transumanze e vini d'altura

Due aspetti inattesi della nostra regione. Sabato 28 alle 17 si presenta la ricerca pubblicata dalla Regione Emilia-Romagna sulle tracce della transumanza, con la giornalista Laura Giorgi, autrice della ricerca stessa, Luciana Finessi agronoma e funzionaria della Regione Emilia-Romagna, Raffaella Donati di Slow Food Emilia-Romagna. Assaggio di formaggi di pecora del territorio.

Alle 19 di scena i produttori di vino di Modigliana di "Stella dell'Appennino" con i loro vini maturati in altitudine nell'incontro "Appennino mare antico", a se-

guire all'Osteria Don Abbondio assaggio dei vini di Modigliana a cura dei produttori (in accompagnamento un piatto del locale a pagamento).

#### Rassegna stampa

Domenica 29 chiudiamo con un gesto quotidiano per molti, ma non scontato: la lettura mattutina del giornale, in questo caso in compagnia della redazione e accompagnata da un caffè di qualità, "raccontato" da un esperto torrefattore. Dalle 9.30 alle 11.30 sempre al San Sebastiano.



► 19 settembre 2019



Le ricordate? Sono le "prime" di questi primi mesi Cibo che porta i protagonisti al Festival del Buon Vivere 2019



## TURISMO

# Influencer e travel blogger riuniti a Ravenna

Servizio ■ A pagina 12

## Turismo: top blogger e influencer in città

*In arrivo da tutto il mondo per la sesta edizione del 'Social Travel Summit'*

SI DANNO appuntamento al museo Classis di Ravenna da lunedì a mercoledì, travel blogger e influencer di tutto il mondo per la sesta edizione del 'Social Travel Summit' ospitato per la prima volta in Emilia-Romagna e in Italia. Per il meeting internazionale, sono attesi oltre 100 delegati da 17 Paesi, che si confronteranno in particolare sulla promozione turistica digitale. I 50 top blogger presenti, saranno coinvolti in quattro eductour per conoscere la regione e le sue eccellenze.

Dunque, dopo Germania, Austria e Regno Unito, il Social Travel Summit sbarca per la prima volta in Italia, a Ravenna, con l'obiettivo, spiegano gli organizzatori, di «comparare e condividere le migliori pratiche e strategie utili allo sviluppo dell'industria turistica di oggi e di domani».

Tra i vari panel in programma, approfondimenti su come migliorare il posizionamento di una località turistica su Google e su come influenzare le scelte di viaggio. I partecipanti avranno anche l'opportunità di scoprire alcuni dei luoghi simbolo della città, come Palazzo Rasponi, il centro storico, le basiliche di San Vitale e di Sant'Apollinare in Classe, il mausoleo di Galla Placidia e il museo Nazionale.

Martedì e mercoledì il summit entrerà nel vivo con le esperienze dei 25 relatori specializzati in e-tourism e web marketing per il settore travel, in arrivo da nove Paesi tra cui Canada, Usa, Danimarca, Paesi Bassi, Svezia. Oltre a loro, sono attesi anche numerosi delegati di

enti nazionali e regionali turistici, come Visit Britain, Iceland Tourism, Patronato del Turismo Costa Brava, l'ente nazionale austriaco e quello tedesco e di singole destinazioni.

L'EMILIA-ROMAGNA, sottolinea l'assessore al Turismo Andrea Corsini, è «da sempre pioniera sul fronte digitale, una delle prime destinazioni in Europa ad avviare la promozione turistica

sul web attraverso blogger e influencer». Grazie a questo evento, il territorio, aggiunge, «guadagnerà in visibilità e awareness, diventando sempre più presente nelle mappe di viaggio dei turisti internazionali». Tra gli obiettivi, gli fa eco l'assessore al Turismo del Comune di Ravenna Giacomo Costantini, c'è quello di «accrescere la notorietà di Ravenna a livello internazionale. Questo evento ci offre una grande opportunità». Alla conclusione della due giorni di lavori, i 50 top blogger saranno invitati a conoscere da vicino l'intero territorio regionale e i suoi prodotti turistici d'eccellenza con quattro eductour, in collaborazione con Apt.

Tra cooking e wine class a Casa Artusi in provincia di Forlì-Cesena; il bike tour nel Rinascimento Riminese; una giornata nella Repubblica di San Marino; il relax alle terme di Bagno di Romagna; trekking ed e-biking nelle Foreste Casentinesi; birdwatching, pesca a bordo delle tipiche batane e photo-safari tra le bellezze naturalistiche del Delta del Po. Senza dimenticare Lambrusco, Parmigiano Reggiano e visite



► 21 settembre 2019 - Edizione Ravenna

ai musei aziendali Lamborghini, Ducati e Ferrari.

### **AL MUSEO CLASSIS**

**Sono attesi oltre 100 delegati da 17 Paesi; 25 i relatori specializzati in e-tourism e web marketing**



### **LE BELLEZZE**

**Dopo Germania, Austria e Regno Unito, il Social Travel Summit sbarca per la prima volta in Italia, a Ravenna**



► 24 settembre 2019

# Ragù, l'archivio storico dei ricettari di famiglia

## Il progetto «collettivo» di Mila Fumini

Alcuni assurgono a opere d'arte collettiva e familiare: calligrafie danzano seguendo tempi diversi, l'inchiostro spesso sbava, macchie di colori diversi e impronte digitali assortite fanno bella mostra di sé assieme a ritagli di riviste e foglietti di piccolo taglio incollati o volanti. I ricettari di famiglia sono un piacere per gli occhi e per la gola. E contengono informazioni storiche, economiche e antropologiche, oltre che gastronomiche, utili a tanti.

Mila Fumini ha reso i quaderni delle ricette familiari protagonisti di un progetto scientifico «che desidera unire l'aspetto di ricerca colta con la diffusione e la condivisione pop, una ricerca che si appella alle emozioni con lo scopo di non far disperdere i ricordi, fragili ma significativi». L'idea è di archiviare, conservare e diffondere le ricette e il loro potenziale di memoria attraverso le «Reti e gli Archivi del Gusto» ossia Ragù, acronimo che dà il nome al progetto fresco di battesimo.

A patrocinare l'iniziativa di Fumini, il Comune di Castelfranco Emilia, celebre per i fiabeschi natali del tortellino e al centro della strada del gusto nostrano, la via Emilia. Qui, tra Modena e Bologna, quest'estate è cominciata la raccolta di manoscritti e di video interviste che entreranno a far parte del portale, nel quale verranno catalogati e mostrati i ricettari di famiglia. Non si tratta di

semplici quaderni. Come fa notare Fumini «questi documenti possono essere letti su innumerevoli fronti: le ricette raccontano la storia degli alimenti, delle produzioni agroalimentari, dei territori, dell'economia domestica e rurale».

I lavori sono in corso, ma già l'idea è piaciuta a tanti. Anche Regione Emilia-Romagna, Comune di Bologna, Casa Artusi e Futur Food Network guardano con interesse all'evoluzione di Ragù. Il mockup del portale dovrebbe essere pronto per marzo. Fumini e soci stanno lavorando per avere una rappresen-

tazione grafica, pulita e stilizzata, del sito web così da portarlo al Parabere Forum che si svolge quest'anno i primi due giorni di marzo a Istanbul e che raccoglie donne interessate al cibo, l'agricoltura, la nutrizione sotto diversi punti di vista, dall'accademia al business.

Da progetto il portale sarà strutturato secondo due parti integrate: una nella quale sarà possibile la visione e la navigazione dei manoscritti e uno in cui saranno organizzate il mag-

gior numero di video interviste possibili fatte alle persone che porteranno le loro fonti, a storici dell'alimentazione e a studiosi. Questa parte avrà come supervisore il professore Piercarlo Grimaldi, già rettore dell'Università del Gusto di Pollenzo, autore della raccolta *I granai della memoria* il più esteso portale di video testimonianze

di contadini, operai, artigiani, imprenditori del cibo al mondo. La parte grafica del progetto Ragù è firmata dallo studio creativo Housatonic di Bologna. Il software per la progettazione della piattaforma è sviluppato dall'azienda Record Data di Fano.

Il primo appuntamento per condividere immagini del proprio ricettario di famiglia è sabato prossimo al Mercato Ritrovato in piazzetta Pasolini. «Vecchi ricettari diventeranno moderni strumenti: con "Ragù" li renderemo immortali» assicura Fumini.

**Francesca Blesio**





► 26 settembre 2019



BUON VIVERE

## TUTTI A SCUOLA DA ARTUSI

A PAGINA 26 E 27

La cucina di casa e le ricette del Buon Vivere, la lezione di Casa Artusi e la mostra di Mc Curry anche a Forlimpopoli. Ancora eventi fino a domenica

# Buon vivere Ecco la ricetta immortale di Artusi

La mostra "Cibo" di Mc Curry ha una sezione anche a Forlimpopoli. Domani una giornata intera di eventi  
Oggi un assaggio di cucina di casa al San Sebastiano

### FORLIMPOPOLI

Il cibo unisce, anche quando non è cucinato ma fotografato. La mostra di Steve Mc Curry che ha appena inaugurato al Museo San Domenico si diffonde e approda, per la prima volta per quanto riguarda una mostra del Buon Vivere, anche a Forlimpopoli. Non poteva essere altrimenti, visto che quella è la patria del gastronomo italiano più

famoso, Pellegrino Artusi, che da sabato scorso è stato "presentato" anche al beniamino di questi giorni, appunto il fotografo Steve Mc Curry.

### Artusi e Il Buon vivere

A sintetizzare il messaggio di "Buon vivere" che l'opera di Artusi ha tramandato è la presidente di Casa Artusi Laila Tentoni. «Essendo la nutrizione una del-





le funzioni principali dell'uomo, dice Pellegrino Artusi che si deve giustificare per essersi occupato di culinaria e di non essere un ghiottone, merita di essere soddisfatta nel miglior modo possibile. E il suo manuale ci dà molti suggerimenti in questa direzione, compreso la ricetta n 573 Biscotti della salute che dice: «State allegri, dunque, ché con questi biscotti non morirete mai o camperete gli anni di Mathusalem. Infatti lui, che ne mangiava tanti, ha vissuto una lunga vita (91 anni)».

#### Artusi e "Cibo"

Ma soprattutto quello che è immortale è la sua opera, *La Scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*, chiamata ormai comunemente con il nome dell'autore: *L'Artusi*. Di questo parlerà Laila Tentoni oggi alle 17 all'Oratorio San Sebastiano nel ciclo di incontri organizzato dal nostro inserto in occasione del Festival del Buon Vivere, un piccolo assaggio di quello che accadrà domani a Forlimpopoli. «Nell'incontro racconteremo perché questa opera ha avuto tanto successo, perché quello ancora oggi ci fornisce importanti suggerimenti, fra cui l'esortazione alla pratica domestica – spiega Laila Tentoni –. Il miglior maestro è la pratica, ribadisce Artusi e occuparci direttamente del nostro cibo significa, in estrema sintesi, amore per noi stessi, per gli altri e per la terra, di cui siamo temporanei ospiti. Mi sembra che tutto ciò stia al cuore di ogni ragionamento sul Buon vivere». Sono previste, oltre all'in-

tervento di Laila Tentoni, letture del ricettario artusiano affidate all'attore Denio Derni e una dimostrazione di realizzazione di una sfoglia a cura dell'Associazione Mariette.

#### Buon vivere a Forlimpopoli

La mostra fotografica "Cibo" di Steve Mc Curry ha portato alla Chiesa dei Servi sei scatti che riassumono il senso della più ampia mostra forlivese, dove il cibo del mondo viene raccontato attraverso il lavoro dei contadini, di cuochi e donne di casa che preparano pietanze e tavole nelle condizioni più disparate, a volte in quelle più devastate, fra guerre e macerie. Eppure il cibo è quell'elemento che consente alla vita di continuare e lo testimonia nel suo rinnovarsi continuo e quotidiano. Domani alle 17.30 è prevista l'apertura della sezione forlimpopolese della mostra "Cibo". In attesa della grande festa finale di domenica 29 con il pranzo solidale che richiama ogni anno in piazza Garibaldi un migliaio di persone per la raccolta fondi a favore della Caritas e del Comitato per la lotta contro la fame nel mondo, Forlimpopoli si appresta ad ospitare un'intera giornata ricca di grandi appuntamenti dedicati al Buon Vivere. La giornata sarà aperta alle 16.30 al Museo Archeologico, in piazza Fratti, da una visita guidata alla mostra fotografica "Pietro Zangheri e la natura della Romagna", che raccoglie una ricca selezione di foto scattate dal grande naturalista forlivese tra gli Anni Venti e Quaranta del secolo scorso, condotta dai due



► 26 settembre 2019

curatori della mostra stessa, Davide Alberti e Nevio Agostini.

Sempre al Museo Archeologico, dalle 18.30 alle 20.30, si terrà poi un laboratorio a cura dell'associazione culturale "Minerva" sul tema dei cambiamenti climatici. Grazie a dei visori di realtà virtuale chi si recherà al Museo potrà infatti 'visitare' alcuni dei luoghi del nostro pianeta che hanno maggiormente risentito delle trasformazioni indotte dai cambiamenti del clima.

Alle 17.30 appuntamento a Casa Artusi con la mostra dedicata al "Cibo" di Steve McCurry. La Chiesa dei Servi esporrà infatti fino al 6 gennaio sei scatti del grande fotografo americano che vanno a completare il percorso espositivo sviluppato dallo scenografo Peter Bottazzi ai Musei San Domenico di Forlì. Un'occasione unica per scoprire altre foto di Steve McCurry in un contesto di grande fascino come la chiesa quattrocentesca dei Servi di Maria, che conserva importanti opere del Rinascimento romagnolo di autori come Marco Palmezzano e Livio Modigliani.

Alla vernice delle 17.30 seguirà, sempre nella Chiesa dei Servi, alle 18.30, un incontro con Barbara Ronchi della Rocca, una delle più apprezzate studiose di galateo a livello nazionale, che racconterà ingredienti e buone maniere della tavola di Leonardo da Vinci in occasione del 500° anniversario della morte del genio toscano. La giornata si concluderà, quindi, alle 21.30, al teatro Verdi di Forlimpopoli, che si presenterà per la prima volta al pubblico nella sua nuova veste dopo i restauri che hanno interessato il palco

questa estate, con "Edith Edith", lo spettacolo-omaggio a Edith Piaf di e con Daniela Piccari, accompagnata da Andrea Alessi al contrabbasso e Dimitri Sillato al pianoforte. Tutti gli eventi sono ad ingresso libero e senza necessità di invito o prenotazione». Casa Artusi è diventata nel tempo un punto di riferimento imprescindibile per la sua credibilità scientifica sul tema della cucina di casa –commenta l'assessore alla Cultura di Forlimpopoli Paolo Rambelli –. Tutto il discorso che Artusi compie con la raccolta di ricette nella sua epoca, con una prospettiva anche di unificazione nazionale del gusto, rientra a pieno titolo nel tema delle relazioni che ogni volta si sviluppa intorno al cibo, e che è anche il tema di questo Festival del Buon Vivere».

## 6 GLI SCATTI DI MC CURRY ALLA CHIESA DEI SERVI



In basso alcuni momenti degli appuntamenti di "Cibo" al San Sebastiano



► 26 settembre 2019



In alto Steve McCurry con l'assessore Paolo Rambellia Casa Artusi





► 26 settembre 2019





► 26 settembre 2019

## “Cibo” e Slow Food portano i produttori al Festival

### FORLÌ

Continuano all'oratorio san Sebastiano, a due passi dal Museo San Domenico, gli appuntamenti ideati da “Cibo” in collaborazione con Slow Food Forlì all'interno del Festival del Buon Vivere. Oggi saranno tre gli appuntamenti da non perdere. Alle 17 Casa Artusi riflette su “La

cucina domestica per il Buonavivere”, con letture dal manuale artusiano a cura di Denio Derni, l'intervento “Una ricetta per l'eternità” di Laila Tentoni, presidente Casa Artusi, e una dimostrazione di pasta fresca fatta a mano a cura dell'Associazione Mariette. Alle 18.30 “Tempi di recupero”, ovvero il libro di Carlo Catani sulla cucina antispreco

di grandi chef, cuochi e azdore. Un libro di ricette che è diventato un progetto internazionale contro lo spreco. A seguire alle 19.30 si parla di “Spesa giusta con i produttori del “Mercato Voler bene alla Terra” di Civitella.

Domani tocca al “vero” cibo di strada. Alle 18 si parla di “Mangiare camminando” raccontando l'esperienza del Festival di Cesena, fra l'altro alle porte, con Cesare Soldati presidente Confesercenti Cesenate, Giorgia Canali, Slow Food Italia, giornalista, Luca Toni, fiduciario Con-

dotta Slow Food Cesena. Ma anche di un'altra esperienza di successo: “La cena itinerante” di Faenza. Durante, degustazione di tortello sulla Lastra di Bagno

di Romagna. Sabato 28 alle 17 si presenta la ricerca pubblicata dalla Regione Emilia-Romagna sulle tracce della transumanza, con la giornalista Laura Giorgi, autrice della ricerca stessa, Luciana Finessi agronoma e funzionaria della Regione Emilia-Romagna, Raffaella Donati di Slow Food Emilia-Romagna. E in abbinamento assaggio di formaggi di pecora del territorio.

Alle 19 di scena i produttori di vino di Modigliana di “Stella dell'Appennino” con i loro vini maturati in altitudine nell'incontro “Appennino mare antico”, a seguire all'Osteria Don Abbondio assaggio dei vini di Modigliana a cura dei produttori Per chiudere domenica 29 lettura mattutina del giornale, in questo caso in compagnia della redazione e accompagnata da un caffè di qualità, “raccontato” da un esperto torrefattore. Dalle 9.30 alle 11.30 sempre al San Sebastiano.



## Dall'economista indiano al giornalista Mario Calabresi

### FORLÌ

Molto seguito, ieri sera - nonostante il ritardo del programma causato dalla pioggia che ha portato tutti gli incontri dentro al San Giacomo - il confronto tra l'economista indiano Raj Patel e il giornalista Gianni Riotta, dedicato alle disuguaglianze nella di-

stribuzione delle risorse alimentari. Oggi alle 12 taglio del nastro per la mostra fotografica di Luca Campigotto allestita al San Domenico, mentre alle 18 - a San Giacomo - il giornalista Mario Calabresi, ex direttore de "La Repubblica", presenterà il suo libro "La mattina dopo". Nello stesso luogo, alle 21.30, torna lo spettacolo

"Il punto di vista delle virgole" con Serena Dandini, Paola Minaccioni e Caterina Guzzanti. Per quanto riguarda le iniziative promosse da "Corriere Romagna" con suo inserto "Cibo" all'oratorio di San Sebastiano, oggi alle 17 si parlerà di cucina domestica con Denio Dorni e Laila Tentoni, presidente di Casa Artusi; alle 18.30 incontro con Carlo Catani, autore del libro "Tempi di recupero", per gestire scarti e avanzi e alle 19.30 "Il mercato voler bene alla terra" con degustazione a cura dei produttori.



L'economista Raj Patel e il giornalista Gianni Riotta FOTO BLACO



## FORLIMPOPOLI QUESTA SERA UN OMAGGIO A EDITH-PIAF McCurry sbarca anche a Casa Artusi Al San Domenico già 1.635 visitatori

COME annunciato in occasione della vernice presso i Musei di San Domenico di venerdì scorso, la mostra fotografica di Steve McCurry dedicata al 'Cibo' – che a Forlì ha già fatto registrare 1.635 visitatori – aprirà oggi una sezione ad hoc a Forlimpopoli presso Casa Artusi. L'appuntamento è fissato per le 17.30 presso la chiesa dei Servi, piccolo gioiello rinascimentale della città artusiana che fino al 6 gennaio affiancherà alle opere di Marco Palmezzano e di Livio Modigliani sei scatti del grande fotografo americano dedicati al cibo come occasione conviviale di incontro e confronto tra le più diverse culture. L'ingresso, sia alla vernice, cui intervorranno i due curatori della mostra forlivese, Monica Fantini e Fabio Lazzari, insieme al sindaco di Forlimpopoli, Milena Garavini, e alla presidente di Casa Artusi Laila Tentoni, sia alla mostra è gratuito. Ma la giornata del Buon Vivere a Forlimpopoli ha in programma tanto altro. Alle 16,30 al Museo Archeologico, in piazza Fratti, si svolgerà una visita guidata alla mostra fotografica 'Pietro Zangheri e la natura della Romagna', che raccoglie una ricca selezione di foto scattate dal grande naturalista forlivese tra gli anni Venti e Quaranta del secolo scorso, condotta dai due curatori della mostra stessa, Davide Alberti e Nevio Agostini.

SEMPRE al Museo Archeologico, dalle 18.30 alle 20,30, si terrà un laboratorio a cura dell'associazione Minerva sul tema dei cambiamenti climatici. Grazie a dei visori di realtà virtuale chi si recherà al Museo potrà infatti 'visitare' alcuni dei luoghi del nostro pianeta che hanno maggiormente risentito delle trasformazioni indotte dai cambiamenti del clima. Alla chiesa dei Servi, alle 18,30, si terrà un incontro con Barbara Ronchi Della Rocca, una delle più apprezzate studiose di galateo a livello nazionale, che racconterà ingredienti e buone maniere della tavola di Leonardo da Vinci in occasione del 500° anniversario della morte del genio toscano. La giornata si concluderà alle 21,30 al rinnovato teatro Verdi di Forlimpopoli con 'Edith Edith', lo spettacolo-omaggio a Edith Piaf di e con Daniela Piccari, accompagnata da Andrea Alessi al contrabbasso e Dimitri Sillato al pianoforte. Tutti gli eventi sono ad ingresso libero e senza necessità di invito o prenotazione.

**Matteo Bondi**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

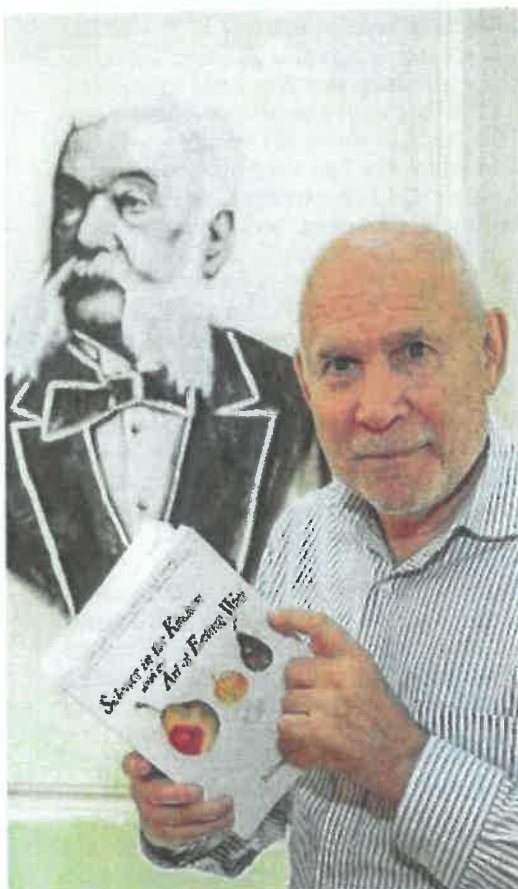
### L'INAUGURAZIONE

ALLE 17.30 PRESSO LA CHIESA DEI SERVI  
APRE UNA SEZIONE COLLATERALE DELLA MOSTRA  
DEL FAMOSO FOTOREPORTER AMERICANO

### LO SPETTACOLO

**ALLE 21,30 NEL RINNOVATO TEATRO VERDI  
DANIELA PICCARI SUL PALCO CON ANDREA ALESSI  
AL CONTRABBASSO E DIMITRI SILLATO AL PIANO**

**LA NOTTE DEI RICERCATORI**  
VISITE GUIDATE, WORKSHOP, INCONTRI  
E FLASH MOB TRA CAMPUS, SAN DOMENICO  
E LE GALLERIE CAPRONI DI PREDAPPIO



**DUE GRANDI MAESTRI**  
Il fotografo Steve McCurry davanti a un  
ritratto di Pellegrino Artusi a Forlimpopoli





## FORLIMPOPOLI

### A Casa Artusi tornano le domeniche con 'IncontrArti'

**TORNA** al ristorante Casa Artusi l'iniziativa IncontrArti. L'appuntamento è per domani alle 19,30 con l'aperitivo, il concerto live del trio acustico JoLi&Co, l'esposizione di opere e l'incontro con l'artista Maurizio Marino Forte. Seguiranno poi gli appuntamenti del 3 novembre con Caterina Errani e del 1° dicembre con Massimo Baldini, sempre accompagnati dal trio composto da Licia Spazzoli (voce), Giorgia Venditto (voce) e Marco Franchini (voce e chitarra). Per informazioni e prenotazioni: ristorante Casa Artusi via Andrea Costa 31, tel. 0543 748049.



► 5 ottobre 2019

# LA FIERA IN TAVOLA

## Il buon cibo è protagonista Ecco le eccellenze da gustare

Gli anolini, le grigliate e tante altre specialità per celebrare il gusto

**A** Borgofood una cosa non mancherà mai: il buon cibo e il buon bere. A cominciare da Sua Maestà l'Anolino De.Co. ma senza dimenticare l'altro grande «king» di Fidenza, il Parmigiano Reggiano. E poi una miriade di eccellenze agroalimentari, che racconteranno quella cultura del gusto che affonda le sue radici nella storia stessa del nostro Paese.

Quest'anno la festa si fa in quattro con spazi distinti per le aziende e consorzi che porteranno le diverse eccellenze agroalimentari, vero cuore della Fiera. In Piazza Garibaldi ci sarà «La vera Emilia è qui», con i consorzi e i produttori d'eccellenza della regione, delle strade dei vini e dei sapori, ma anche i prodotti di eccellenze De.Co. dei comuni italiani e dei presidi Slow Food. Fra i pro-

tagonisti della grande piazza ci saranno anche i produttori delle Valli di Fidenza, che rappresentano l'operosità che anima le valli fidentine, spesso nelle vesti di giovani che hanno deciso di tornare alla terra, attraverso cui ri-

vitalizzano prodotti che stavano scomparendo. In Via Cavour ci sarà la via del «Buon Bere» con i vini e le birre artigianali alternati a selezionati prodotti di street food, mentre Piazza Verdi ospiterà i territori della Via Francigena e i loro produttori. Infine il grande ristorante allestito sotto i portici del Municipio dove fino al 9

ottobre sarà allestito il Ristorante Emiliano che proporrà tra le diverse prelibatezze il vero anolino De.Co. di Fidenza e il carrello dei bolliti. Pausa lunedì 7 ottobre quando ad occupare il ristorante sarà la cena benefica dei Cuochi di Borgo gestita dagli chef fidentini. Oggi è da non perdere lo show cooking gestito da Casa Artusi, che in piazza Garibaldi realizzerà «live» tre ricette tratte dal manuale «La Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi.

Gli amanti del barbecue troveranno soddisfazione alla Piazza dei Carnivori, lo stand allestito nella piazza Svelata, trasformata in un viaggio gastronomico con i mastri grigliatori e le migliori carni preparate sul grande braciere alimentato a carbone vegetale argentino e rovere.

E prima del gran finale tutti in Piazza Garibaldi l'11, 12 e 13 con le Cucine che l'Unesco ha riconosciuto Patrimonio dell'Umanità. L'Associazione Cuochi Master sbarca a Fidenza con strutture a tema

che proporranno i piatti di India, Spagna, Messico, Belgio. E Italia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**FORLIMPOPOLI** CONVEGNO ORGANIZZATO DALLA FONDAZIONE EMILIO ROSETTI

## L'alimentazione in Romagna nell'Ottocento

**CONTINUA** il percorso di approfondimento dell'opera 'La Romagna. Geografia e storia' di Emilio Rosetti, editata per la prima volta nel 1894. Alle 15,30 a Casa Artusi si tiene un convegno organizzato dalla Fondazione Italia Argentina Emilio Rosetti, dal titolo 'L'alimentazione in Romagna nell'800', le indagini sono rivolte al tema dell'alimentazione nel XIX secolo che ricorre trasversalmente in tutta l'opera dell'autore. Se ne occupa ripetutamente, infatti, laddove tratta di produzioni, agricoltura, clima, igiene, industria e commercio, irrigazione e opere di bonifica. I relatori dell'incontro sveleranno la complessa situazione nei territori di Romagna, mettendo in luce i codici alimentari, i caratteri, la qualità dell'alimentazione. Un contributo a parte è dedicato alla nutrizione nell'infanzia, causa spesso di un'altissima mortalità.

Coordina il presidente della Fondazione, Maurizio Castagnoli. Intervengono: Giordano Conti, comitato scientifico Casa Artusi con 'L'alimentazione nel secolo artusiano'; Dante Bolognesi, comitato di direzione della rivista 'Romagna arte e storia' con 'I caratteri strutturali dell'agricoltura romagnola nel primo Ottocento'; Giancarlo Cerasoli, medico e saggista (a destra nella foto con Gabriele Zelli durante una cerimonia alla Scranna) con 'L'alimentazione dell'infanzia nella Romagna dell'800'. Ingresso gratuito.



9

# Chiamamicitta.it

l'informazione online di Rimini e Provincia

## Food blogger coreane alla scoperta di Albana e Sangiovese

30 Ott 2019 / Redazione

Ultima ora economia e turismo



Selezionate da APT Servizi Emilia Romagna (#inEmiliaRomagna) per partecipare al prestigioso Progetto Lambrusco Award 2019 (#TerreDiLambrusco) due importanti Wine Blogger Coreane, **Jinwon Yang** e **Youngji Leigh** hanno proseguito il loro viaggio enogastronomico anche in

**Romagna il 26, 27 e 28 ottobre alla scoperta dell'altro grande vino regionale: il Sangiovese.**

Il **Consorzio Food in Tour di Riccione** è stato incaricato dalla responsabile dei mercati asiatici e mediorientali, Federica Cortezzi dell'organizzazione di un tour tra le eccellenze romagnole, come **Casa Artusi** (dove le Blogger hanno messo le mani in pasta!), **Bertinoro** (con wine tasting di Albana e sangiovese alla Ca de Be), **Santarcangelo di Romagna** (dove hanno pernottato in un B&B di charme, visitato il borgo medievale ed il Museo di Tonino Guerra, pranzato alla *Sangiovesa* con live cooking di piadina) e **Rimini** (con focus su Federico Fellini).

Per guidare le blogger coreane è stato scelto Marco Torri (Presidente di Confguide Rimini e guida enogastronomica).

Ovviamente grande protagonista è stato anche il vino: con preview della nuova cantina di Enio Ottaviani (San Clemente) e degustazione guidata di diverse ottime etichette e anche la visita a Tenuta Mara (San Clemente) dove le Blogger sono rimaste affascinate dal connubio arte-vino-musica.

Le Blogger hanno apprezzato molto le nostre realtà a misura d'uomo e con marcata qualità della vita: l'Italian Lifestyle sempre tanto riconosciuto nel mondo. Ammaliare dall'altissima qualità del sangiovese di Romagna dove è in corso un grande progetto di rinnovamento che ha previsto investimenti nella direzione di una crescita qualitativa e moderna dei vini, a partire dai vigneti (nuove mappature dei campi per individuare le vigne più vocate, l'affiancamento ai viticoltori da parte dei tecnici, un nuovo approccio in cantina che valorizza il carattere di unicità del vitigno sangiovese allevato sui differenti suoli) hanno mostrato ancor più interesse nella direzione che questo grande vitigno sta portando avanti, producendo vini biologici, naturali e biodinamici, un aspetto molto caro all'Oriente.



**Chi sono le blogger coreane:**

**Jinwon YANG**

- Wine Blogger and freelancer wine writer ([wineok.com](http://wineok.com))
- Wine Educator (Daerim Uni, Le Cordon bleu Korea Seoul etc) <https://instagram.com/coupeoseoul>
- Master in "International wine trade business" ( *connaissance commerce international des vins*) a Dijon (Agrosup) e Beaune (CFPPA) Burgundy, Francia (Bac+6).
- Diploma in "Cuisine and Culture" presso l'Instituto Paul Bocuse Lyon.

**YoungJi LEE**

- Wine Blogger e Giornalista di Enogastronomia per Riviste Luxury. Scrive anche per Vogue, Elle e a maggiori Giornali in voga Coreani
- Wine Educator (Instagram: <https://instagram.com/wickedwife.seoul?igshid=179hkkjnqkq> over 32.000 followers)
- Molto nota nel Settore F&B in Corea



FORLIMPOPOLI

**"IncontrArti"  
a Casa Artusi**

Domani alle 19.30, al ristorante Casa Artusi, in via Costa, 31, appuntamento con "IncontrArti", progetto a cura di JoLi' & Co. L'aperitivo in Osteria sarà accompagnato dalla musica del trio acustico JoLi'&Co., composto da Licia Spazzoli (voce), Giorgia Venditto (voce) e Marco Franchini (voce e chitarra), e dalla esposizione di opere della fotografa forlivese Caterina Errani. Per informazioni e prenotazioni: Ristorante Casa Artusi, telefono 0543.748049.



Forlimpopoli

## Musica e foto a Casa Artusi



**Casa Artusi**, via A. Costa 31 a Forlimpopoli, ospita dalle 19,30 un nuovo appuntamento con 'IncontrArti'. L'aperitivo sarà accompagnato dal trio acustico Jo-Li'&Co. e dall'esposizione della fotografa forlivese Caterina Errani. Composto da Licia Spazzoli (voce), Giorgia Venditto (voce) e Marco Franchini (voce e chitarra), il trio ripercorre alcuni dei brani più celebri di oltre mezzo secolo di storia musicale. Gli scatti dell'artista condurranno tra gli affascinanti paesaggi di Mongolia, Ladak, Myanmar, Cambogia, India, Sri Lanka, Vietnam, Giappone, Laos e Nepal.  
Info: 0543.748049.



► 6 novembre 2019 - Edizione Imola

# Forlì, già 12mila per McCurry 'Cibo' è subito un successo

Continua fino al 6 gennaio ai Musei San Domenico la mostra del famoso fotoreporter americano

**Si conferma** di grande richiamo la mostra fotografica 'Cibo' di Steve McCurry, in svolgimento ai Musei San Domenico di Forlì fino al 6 gennaio 2020. Con l'afflusso del ponte di Ognissanti, i visitatori hanno superato quota 12 mila in poco più di quaranta giorni. Il fotoreporter americano si avvia a replicare il successo della rassegna 'Icons and women', che nel 2015 ebbe oltre 75 mila presenze, negli stessi spazi espositivi. 'Cibo' raccoglie in ottanta immagini, scattate in varie epoche soprattutto nei Paesi poveri, il rapporto fra l'uomo e ciò che mangia.

«**Parte** del successo di questa nuova mostra forlivese di McCurry - dice Roberto Pinza, presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, che promuove

l'iniziativa - dipende dal suo combinare l'arte con i temi sociali, il bello con la riflessione. Il che dimostra ancora una volta come l'assunto della Fondazione che attraverso la cultura si può fare anche sviluppo territoriale fosse corretto». La grande mostra forlivese si vale, infatti, anche di una sezione staccata sul territorio, nella Chiesa dei Servi di Forlimpopoli (aperta tutti i pomeriggi, lunedì escluso), ad ulteriore testi-

monianza della sua ideazione in Romagna e della collaborazione in particolare con Casa Artusi.

Tra le iniziative rivolte al pubblico si segnalano le visite ad aggregazione libera che si tengono tutti i giovedì alle 16.30 e tutti i sabati alle 15.30. Questi gli orari di 'Cibo': dal martedì alla domenica dalle 9.30 alle 19. Biglietti: intero 12 euro, ridotti 10, gratis per i bambini fino ai 6 anni.

## SEZIONE DISTACCATA

**Altri scatti si possono ammirare anche alla Chiesa dei Servi a Forlimpopoli**



Il fotografo Steve McCurry davanti al San Domenico di Forlì (Frasca)





► 14 novembre 2019

## TEMPI DI RECUPERO WEEK

DAL 16 AL 24

### CUCINA ETICA UNA SETTIMANA PER COMBATTERE LO SPRECO ALIMENTARE

PAG. 27



## CUCINA ETICA

# Tempi di recupero, una settimana contro lo spreco

Osterie e cuochi (solo a Faenza una decina) dalla Romagna a New York cucineranno con scarti o avanzi e contribuiranno a due progetti solidali

**FAENZA**  
**LAURA GIORGI**

Una, due, tre... ottanta cene, in sei anni. Poi un libro e ora una rete di cuochi e chef che da Berlino passa dall'Appennino forlivese e vola fino a New York. Tanto che ormai ci si fa notare di più... a non essere nella lista di quelli che, e fin qui sono circa 150, hanno aderito. "Tempi di recupero" il progetto del faentino Carlo Catani contro lo spreco del cibo, del quale parliamo anche su queste pagine a inizio anno, ha letteralmente preso il largo.

### Tempi di recupero week

Con il suo libro di ricette del recupero, stampato su carta fatta macerando i gusci rimasti dalla lavo-

razione di noci e nocciole, che neanche quelli si buttano, Carlo Catani ha girato in otto mesi circa mezzo mondo coinvolgendo vecchie e nuove conoscenze del mondo del cibo in questo progetto che sprona osti, chef e privati cittadini a raccontare l'importanza del recupero in cucina, unendo convivialità e lotta allo spreco. L'ultimo tassello del progetto è la "Tempi di recupero week", una settimana internazionale che dia voce a coloro che hanno a cuore la sostenibilità in cucina. Chi vuole, può aderire elaborando e preparando, per una o più giornate, dal 16 al 24 di questo mese, un piatto o un menù che mostri la propria idea di "recupero" a tavola. Inoltre, ogni protagonista del-

la "Week" potrà decidere di candidare un piatto realizzato durante la serata a un contest che premierà i migliori piatti sui temi di riuso, quinto quarto e tradizione. «Tempi di recupero week vuole agire sulla percezione dei prodotti nella loro interezza, annullando di fatto il concetto di scarto o eccedenza - spiega Carlo Catani -. Siamo consci di compiere un piccolo gesto, ma è dai piccoli gesti quotidiani che si possono creare le consapevolezza che portano a nuove sensibilità e ai conseguenti cambiamenti». Chi aderisce, ovviamente si metterà all'opera in cucina, ma versa anche una quota pari a 100 euro di cui 30 verranno devolute al



▶ 14 novembre 2019

progetto Food for change di Slow Food, la campagna per rafforzare la consapevolezza sul cambiamento climatico e favorire l'agricoltura che rispetta l'ambiente, e altrettanti 30 euro vanno al progetto Food for soul, l'associazione fondata da Massimo Bottura e Lara Gilmore con l'obiettivo di creare coesione sociale e di incoraggiare le comunità locali a sostenere un sistema alimentare sano ed equo attraverso il recupero e la valorizzazione delle eccellenze alimentari attraverso le mense dei refettori per i poveri.

#### Chi ha aderito

Tra i ristoranti partecipanti figurano Belcanto (PT), Kadeau (DK), Terre (NYC), Restaurant Riviera en Guayaquil (EC), Racines (FR), Giovanni Passerini (FR), Antica Corte Pallavicina di

Polesine Parmense, Villa Maiella di Guardiagrele. Tra le Osterie: Trippa di Milano, La Campanara di Pianetto di Galeata, Ostreria di Podenzano, Battaglino di Bra. Inoltre gelaterie, pizzerie come 'O Fiore Mio di Faenza e scuole come Alma e Enaip Lombardia. Una decina i partecipanti solo da Faenza (Osteria La Baita, 'O fiore mio pizzeria e hub, la Sghisa, Arbusto, Casa Spadoni, FM Market, Ca' Murani, Sabbiona), diversi anche in Romagna come Abocar, Guido, Sangiovesa nel Riminese; Benso e Casa Artusi nel Forlivese; L'acciuga, Cucina del condominio, Radici e Alexander, Insolito nel Ravennate, Osteria dei Frati e da Gorini nel Cesenate. E molti altri. «Il numero di adesioni di ristoranti, osterie, gelaterie, pizzerie e privati, e il riscontro positivo dell'iniziativa rende orgogliosi del lavoro svolto fino ad ora – dice Catani – ma Tempi di Recupero è in continua crescita e alla ricerca

di nuovi attori schierati a favore del recupero che si uniscano al network globale. Anche la lista di ristoranti e privati che decidono di sostenere il progetto preparando semplicemente una cena per gli amici, compreso il mio barbiere ad esempio, che aderiscono, è in continua evoluzione e credo che arriveremo agevolmente a 200».

Per capire come aderire personalmente, o come partecipare anche solo andando a mangiare in uno dei tanti posti che propongono un patto o un menù del recupero, si può consultare la lista completa dei luoghi e dei menù sul sito [www.tempidirecupero.it](http://www.tempidirecupero.it) o le pagine Facebook e Instagram con i tag e hashtag @tempidirecupero #tempidirecuperoweek, oppure ancora contattando 3519511464, [tempidirecupero@gmail.it](mailto:tempidirecupero@gmail.it) – [info@tempidirecupero.it](mailto:info@tempidirecupero.it).



► 14 novembre 2019



Al centro Carlo Catani e alcuni degli aderenti al progetto come 'O Fiore mio Hub e Casa Spadoni FOTO MAURO MONTI

16 novembre 2019 10:11

## Cinema Italian Style, a Los Angeles serata speciale dedicata a cinema e cibo



In occasione della 15ma edizione del Festival Cinema Italian Style organizzato da Luce Cinecittà e della 4a edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, iniziativa del Ministero degli Affari Esteri ed della Cooperazione Internazionale dedicata a promuovere all'estero la cucina italiana di qualità, il prossimo 20 novembre l'Istituto Italiano di Cultura a Los Angeles organizza con il Consolato Generale d'Italia un evento speciale dedicato a cinema e cibo.

La serata si aprirà con la proiezione di *I pugni in tasca* (1965), un omaggio al regista Marco Bellocchio il cui ultimo film *Il Traditore*, scelto dall'Italia come candidato ufficiale agli Oscar 2020 nella categoria International Feature Film, viene presentato a Los Angeles presentato da Sony Picture Classics e Luce Cinecittà durante AFI Fest e in occasione di Cinema Italian Style 2019. Laura Delli Colli, direttore artistico della prestigiosa rassegna di cinema italiano contemporaneo che Luce Cinecittà porta ogni anno sugli schermi dell'American Cinematheque, presenterà quindi la quindicesima edizione di CIS insieme al graphic novelist Igor (Igor Tuveri), regista del primo film in programma all'Aero Theatre, *5 è il numero perfetto*, protagonista Toni Servillo.

Seguirà la premiazione di Fiorella e Maria Elena Congedo che riceveranno il premio dell'Istituto Italiano di Cultura IIC Los Angeles Creativity Award, riconoscimento all'eccellenza italiana nel mondo in ogni settore creativo, per la prima volta assegnato per la televisione. Già conferito a personalità di rilievo, per il cinema fra gli altri a Monica Bellucci, Claudia Cardinale, Gina Lollobrigida, Mario Martone, Gianfranco Rosi, Lina Wermüller, il premio IIC Los Angeles Creativity Award consiste in un'opera originale creata appositamente per l'Istituto da Emilio Cavallini, artista e stilista noto internazionalmente, ed ispirata al soffitto del

Pantheon di Roma. Con "Trulli Tales. Le avventure dei Trullalleri", serie TV dedicata all'infanzia ideata, creata, prodotta e lanciata sul mercato internazionale, Fiorella e Maria Elena Congedo, ambasciatrici della creatività italiana nel mondo nonché della nostra migliore tradizione culinaria, hanno esportato la magia della Puglia in 170 Territori e 21 lingue, inclusi gli Stati Uniti. Le sorelle Congedo presenteranno la serie e il loro messaggio su una alimentazione sana e genuina anche in una scuola bilingue a Glendale.

In anticipazione delle celebrazioni 2020 per il Centenario della nascita di Fellini (1920-2020) e nell'ambito della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, sarà infine inaugurata la mostra Il cibo nei disegni di Federico Fellini con schizzi realizzati a tavola su carta o su tovaglioli di stoffa dal grande regista durante l'arco della sua carriera e provenienti in massima parte dal suo diario "Libro dei sogni". In tale occasione sarà anche lanciata la campagna di solidarietà a favore della popolazione e del patrimonio artistico e culturale di Venezia gravemente danneggiato dalla eccezionale marea che ha colpito la città'. L'appuntamento prevede infine uno spotlight sul prosecco DOCG delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, con degustazione organizzata in collaborazione con Italy America Chamber of Commerce West e Tenuta 2Castelli.

L'evento è organizzato da Istituto Italiano di Cultura a Los Angeles e Consolato Consolato Generale d'Italia, in collaborazione con Luce Cinecittà, Congedo Cultura, American Cinemateque, Dipartimento di Cultura della Regione Emilia Romagna e Casa Artusi.

# Ag|Cult

Agenzia giornalistica AgCult  
registrazione al Tribunale di Roma 195/2017  
Via Cattaro, 28 - 00198 Roma  
[redazione@agcult.it](mailto:redazione@agcult.it)



Forlimpopoli, ore 15.30 a Casa Artusi

## Alle Mariette si parla di grano

**Con l'ultima** domenica del mese torna a Forlimpopoli l'appuntamento con 'Le domeniche delle Mariette' (sottotitolo dell'iniziativa: 'Percorsi di conoscenza e degustazione per recuperare e conservare le tradizioni dei nostri nonni'), organizzato dall'associazione ornonima.

Ospite, oggi alle 15,30 a Casa Artusi di via Andrea Costa, sarà l'agronomo Stefano Tellarini, esperto di agricoltura biologi-

ca, autore del libro 'Grani e genti'. Proprio i grani antichi sono, il tema della conversazione in programma, un incontro utile per cercare di conoscere meglio uno dei cereali principe della nostra alimentazione e di come la riscoperta di alcune antiche tipologie di grano siano alla base di interessanti progetti locali. Seguirà al termine una degustazione. L'ingresso all'appuntamento è gratuito.

**ma. bo.**

**FORLÌ - CESENA****FORLIMPOPOLI****:: INCONTRO****La rete dell'economia  
solidale parla di cibo**

“Romagna solidale, cibo e garanzia della qualità alimentare” è il tema dell'incontro in calendario epr sabato a Casa Artusi (via A. Costa, 23/27 a Forlimpopoli) che farà il punto sul percorso intrapreso dagli aderenti al Forum regionale dell'Economia solidale in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna a seguito dell'approvazione della Legge regionale 19/2014 “Norme per la promozione e il sostegno dell'economia solidale”. Si parte alle 15.30 coi saluti istituzionali, quindi i vari relatori, fra cui l'assessore regionale Adrea Corsini, che interverranno sui temi specifici come le prospettive dell'economia solidale in Emilia-Romagna, la trasformazione delle produzioni agricole destinate alla vendita diretta e a misura dei piccoli produttori locali. Verrà presentata la “Ricerca sulla qualità del cibo, agromafie e caporalato in Romagna” con gli studenti dell'Istituto Agrario di Cesena con Libera di Forlì-Cesena e si parlerà dei gruppi di acquisto solidale con Carlo Rondoni del Barcogas di Forlimpopoli, una delle esperienze più consolidate in Romagna. Ovviamente all'ordine del giorno c'è anche la lotta allo spreco alimentare e la cura dei piccoli borghi.



## MENÙ IL PRANZO DI NATALE CON LE RICETTE DI ARTUSI

A PAGINA 26 E 27



# Menù di Natale con le ricette di Pellegrino Artusi

Carla Briigliadori propone un menù che racconta la Romagna di sostanza e accogliente per un pranzo tradizionale con qualche sapore meno usuale

### FORLIMPOPOLI

#### CARLA BRIIGLIADORI

Il Natale in casa Artusi ce lo immaginiamo con Pellegrino Artusi seduto a una tavola sobriamente imbandita a cui avevano contribuito con le preparazioni qualche giorno prima Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli, i due cuochi di fiducia che reggevano la sua cucina di casa.

L'idea di menù che proponiamo ai lettori di "Cibo" per il pranzo di Natale, contiene alcune ricette indicate dallo stesso Artusi all'interno del suo manuale, indicate come è noto da un numero progressivo che riportiamo, ed esprime tutto il cuore romagnolo, inserendo i





grandi classici della cucina di casa per le Feste.

A cominciare dai primi, uno in brodo e uno asciutto, ovvero dagli irrinunciabili cappelletti "all'uso di Romagna" e dai tortelli. Il ricco cappelletto resta infatti il sovrano della tavola della festa e lo abbiamo realizzato con la "misura" riportata dallo stesso Artusi sul manuale, in disco di sfoglia di sei centimetri di diametro per ogni cappelletto. a seguire un tortello di ricotta asciutto, condito a burro e cacio prima di passare al secondo. E per questo abbiamo scelto l'elogio alla faraona, che resta un classico arrosto per la Romagna, lo abbiamo affiancato con un contorno doppio di cardi e di cavolo ne-

ro, entrambi tipici vegetali di cui abbonda l'orto invernale. Il pranzo si chiuderà con il "Panettone Marietta", che a dire la verità assomiglia per consistenza più a un ciambellone lievitato.

In questo menù troviamo quindi la Romagna più concreta, è infatti una lista di piatti pensata per nutrire e fare stare bene i nostri ospiti allo stesso momento. È questo lo spirito di accoglienza e di attenzione per chi siederà alla nostra tavola. Il giorno di Natale, alcune ricette di questo menù saranno proposte anche al ristorante di Casa Artusi, al pian terreno del nostro centro dedicato alla cucina domestica. Buon appetito e Buon Natale a tutti!



► 19 dicembre 2019



**Carla Briigliadori ha scelto le ricette artusiane per un perfetto menù di natale e le ha preparate per noi** FOTO MAURO MONTI