



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

- 7 gennaio, Associazione delle Mariette e Casa Artusi: Don Pasta presenta i Villani
- 24 gennaio, Le Domeniche delle Mariette: “Il Grande Libro del Rum” di Davide Staffa
- 20 febbraio, Progetto Italia-Croazia KEYQ+
- 24 febbraio, Le Domeniche delle Mariette: Dall’osteria al ristorante di Gianfranco Bolognese
- 19 febbraio, Casa Artusi vola a Dubai
- 8 marzo, Fico lancia la sfoglia da Guinness
- 12 marzo, 28 studenti del Ceub in visita a Casa Artusi
- 17 marzo, Le Domeniche delle Mariette: La Nutraceutica con la dott.ssa Lisa Pasini
- 16 marzo, Carla Briigliadori e Giovanna Frosini ospiti a Geo su Rai 3
- 20 marzo, Quattro chef argentini a Casa Artusi
- 7 aprile, Le Domeniche delle Mariette: Le ricette di Mamma Vittorina con Giorgio Cicognani
- 8 aprile, Cinque corsi per un mese all’insegna della cucina domestica artusiana
- 17 aprile, Dal canada alla scoperta della cucina domestica a Casa Artusi
- 8 maggio, Il 12 maggio a Fico Eatly World “Sfoglia da Guinness”
- 17 maggio, Casa Artusi diventa Fondazione
- 20 maggio, Scelgo di mangiar bene: corretti stili di vita e benessere alimentare
- 17 luglio, Italia e Croazia insieme a Casa Artusi
- 2 settembre, Casa Artusi offre l’opportunità di un’esperienza nella Scuola di Cucina
- 13 settembre, World Forum Unesco: Casa Artusi tra i protagonisti
- 25 settembre, A Venezia il convegno conclusivo del progetto KeyQ+



Associazione delle Mariette e Casa Artusi

Don Pasta presenta i Villani, il suo docufilm d'esordio

mercoledì 9 gennaio al Teatro Verdi di Forlimpopoli

Forlimpopoli (7 gennaio 2019) – Una serata all'insegna del buon cibo nel nome di Pellegrino Artusi è in programma **mercoledì 9 gennaio** (ore 20.30) al Teatro Verdi di Forlimpopoli. L'occasione è la proiezione del docufilm "I Villani" che vedrà come ospite d'onore il regista del film e vecchio amico di Casa Artusi **Daniele de Michele, alias Don Pasta**.

Donpasta, dj, economista, appassionato di gastronomia e definito dal New York Times, "uno dei più inventivi attivisti del cibo", è volto conosciuto a Forlimpopoli avendo scelto nel suo percorso artistico/gastronomico proprio l'Artusi come padre putativo, aggiornandone il metodo e le riflessioni nel volume sulla cucina popolare *Artusi remix*.

Premio Marietta ad honorem 2015 per l'impegno profuso nel sostenere la cucina popolare, ha tenuto a battesimo nell'ormai lontano maggio 2007 la nascita dell'Associazione delle Mariette, nell'ambito del progetto comunale Verso Casa Artusi.

Al termine della proiezione e dell'incontro con Don Pasta, sarà possibile degustare la vera piadina romagnola fatta a mano dalle Mariette che non potevano mancare l'appuntamento con il loro "padrino".

L'evento è organizzato **dall'Associazione delle Mariette** in collaborazione con **Casa Artusi** e con il patrocinio del **Comune di Forlimpopoli**.

Il Film

Successo annunciato per un film che nasce come evoluzione naturale di *Artusi Remix*, il progetto che ha visto per diversi anni Don pasta impegnato a raccogliere in giro per l'Italia le ricette delle nonne per salvaguardare la cucina popolare italiana avviata verso un inesorabile oblio.

Il film segue la giornata tipo di quattro eroi della terra, quattro storie che diventa l'archetipo archetipo di un'Italia che resiste: l'agricoltore siciliano di Alcamo e la sua conserva "illegale", i fratelli tarantini Galasso che alle due di notte partono per la pesca, la contadina e allevatrice trentina, che raccoglie le erbe selvatiche per venderle al mercato e l'allevatore dell'Irpinia con la figlia ventenne con le sue capre e i suoi formaggi. Quattro personaggi che nel loro fare quotidiano rappresentano la sintesi delle infinite resistenze e reticenze ad adottare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo. Quattro personaggi con le loro famiglie per poter verificare se la cucina italiana sia ancora un patrimonio vivo, se il passaggio di informazioni tra generazioni esiste ancora, se la cucina italiana così come l'abbiamo ereditata si salverà o scomparirà.

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



Al Verdi il 'figlioccio' di Artusi: Don Pasta presenta il suo film

Forlimpopoli, ecco il documentario del dj e gastronomo

SARÀ lo stesso regista, Daniele de Michele alias Don Pasta, a presentare il suo documentario d'esordio 'I Villani' al teatro Verdi di Forlimpopoli che verrà proiettato questa sera alle 20,30 nello storico locale all'interno delle mura della rocca. Don Pasta, dj, economista, appassionato di gastronomia e definito dal New York Times, «uno dei più inventivi attivisti del cibo», è volto conosciuto a Forlimpopoli avendo scelto nel suo percorso artistico proprio l'Artusi come padre putativo, aggiornandone il metodo e le riflessioni nel volume sulla cucina popolare Artusi remix.

Alcamo e la sua conserva 'illegale', i fratelli tarantini Galasso che alle due di notte partono per la pesca, la contadina e allevatrice trentina, che raccoglie le erbe selvatiche per venderle al mercato e l'allevatore dell'Irpinia con la figlia ventenne con le sue capre e i suoi formaggi. Quattro personaggi che nel loro fare quotidiano rappresentano la sintesi delle infinite resistenze e reticenze ad adottare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo.

ma.bo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PREMIO Marietta ad honorem 2015

per l'impegno profuso nel sostenere la cucina popolare, ha tenuto a battesimo nell'ormai lontano maggio 2007 la nascita dell'associazione delle Mariette, che organizzano la serata in collaborazione con Casa Artusi e il patrocinio del Comune di Forlimpopoli. Al termine della proiezione e dell'incontro con Don Pasta, sarà possibile degustare la vera piadina romagnola fatta a mano dalle Mariette.

IL FILM nasce come evoluzione naturale di Artusi Remix, il progetto che ha visto per diversi anni Don Pasta impegnato a raccogliere in giro per l'Italia le ricette delle nonne per salvaguardare la cucina popolare italiana avviata verso un

inesorabile oblio. Il film segue la giornata tipo di quattro eroi della terra, quattro storie che diventano l'archetipo di un'Italia che resiste: l'agricoltore siciliano di



REMIX A sinistra
Daniele de Michele alias
Don Pasta: ha rivisitato
il manuale di Artusi

FORLÌTODAY

L'attivista del cibo Don Pasta presenta "I Villani"

Cinema Teatro Verdi Forlimpopoli

Indirizzo non disponibile

Forlimpopoli

Dal 16/01/2019 al 16/01/2019

20.30

GRATIS

Redazione

07 gennaio 2019 16:20

Una serata all'insegna del buon cibo nel nome di Pellegrino Artusi è in programma mercoledì (ore 20.30) al Teatro Verdi di Forlimpopoli. L'occasione è la proiezione del docufilm "I Villani" che vedrà come ospite d'onore il regista del film e vecchio amico di Casa Artusi Daniele de Michele, alias **Don Pasta**.

Don Pasta, dj, economista, appassionato di gastronomia e definito dal New York Times, "uno dei più inventivi attivisti del cibo", è volto conosciuto a Forlimpopoli avendo scelto nel suo percorso artistico/gastronomico proprio l'Artusi come padre putativo, aggiornandone il metodo e le riflessioni nel volume sulla cucina popolare Artusi remix.

Premio Marietta ad honorem 2015 per l'impegno profuso nel sostenere la cucina popolare, ha tenuto a battesimo nell'ormai lontano maggio 2007 la nascita dell'Associazione delle Mariette, nell'ambito del progetto comunale Verso Casa Artusi.

Assaggi di piadina - Al termine della proiezione e dell'incontro con Don Pasta, sarà possibile degustare la vera piadina romagnola fatta a mano dalle Mariette che non potevano mancare l'appuntamento con il loro "padrino".

Il film - Successo annunciato per un film che nasce come evoluzione naturale di Artusi Remix, il progetto che ha visto per diversi anni Don pasta impegnato a raccogliere in giro per l'Italia le ricette delle nonne per salvaguardare la cucina popolare italiana avviata verso un inesorabile oblio.

Il film segue la giornata tipo di quattro eroi della terra, quattro storie che diventa l'archetipo di un'Italia che resiste: l'agricoltore siciliano di Alcamo e la sua conserva "illegale", i fratelli tarantini Galasso che alle due di notte partono per la pesca, la contadina e allevatrice trentina, che raccoglie le erbe selvatiche per venderle al mercato e l'allevatore dell'Irpinia con la figlia ventenne con le sue capre e i suoi formaggi. Quattro personaggi che nel loro fare quotidiano rappresentano la sintesi delle infinite resistenze e reticenze ad adottare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo. Quattro personaggi con le loro famiglie per poter verificare se la cucina italiana sia ancora un patrimonio vivo, se il passaggio di informazioni tra generazioni esiste ancora, se la cucina italiana così come l'abbiamo ereditata si salverà o scomparirà.

A proposito di Incontri, potrebbe interessarti

Da Mariangela Melato a Proietti, il grande Teatro italiano immortalato da Tommaso Le Pera

SOLO OGGI

GRATIS

10 gennaio 2019

Ridotto del Teatro Diego Fabbri

Don Pasta presenta "I Villani", il suo docufilm d'esordio

Da Staff 4live - 7 gennaio 2019



Una serata all'insegna del buon cibo nel nome di Pellegrino Artusi è in programma **mercoledì 9 gennaio** alle ore 20,30 al **Teatro Verdi di Forlimpopoli**. L'occasione è la proiezione del docufilm "**I Villani**" che vedrà come ospite d'onore il regista del film e vecchio amico di Casa Artusi Daniele de Michele, alias Don Pasta.

Donpasta, dj, economista, appassionato di gastronomia e definito dal New York Times, "uno dei più inventivi attivisti del cibo", è volto conosciuto a Forlimpopoli avendo scelto nel suo percorso artistico/gastronomico proprio l'Artusi come padre putativo, aggiornandone il metodo e le riflessioni nel volume sulla cucina popolare Artusi remix.

Premio Marietta ad honorem 2015 per l'impegno profuso nel sostenere la cucina popolare, ha tenuto a battesimo nell'ormai lontano maggio 2007 la nascita dell'Associazione delle Mariette, nell'ambito del progetto comunale Verso Casa Artusi.

Al termine della proiezione e dell'incontro con Don Pasta, sarà possibile degustare la vera piadina romagnola fatta a mano dalle Mariette che non potevano mancare l'appuntamento con il loro "padrino".

L'evento è organizzato dall'Associazione delle Mariette in collaborazione con Casa Artusi e con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli.

Successo annunciato per un film che nasce come evoluzione naturale di Artusi Remix, il progetto che ha visto per diversi anni Don pasta impegnato a raccogliere in giro per l'Italia le

ricette delle nonne per salvaguardare la cucina popolare italiana avviatasi verso un inesorabile oblio.

Il film segue la giornata tipo di quattro eroi della terra, quattro storie che diventa l'archetipo archetipo di un'Italia che resiste: l'agricoltore siciliano di Alcamo e la sua conserva "illegale", i fratelli tarantini Galasso che alle due di notte partono per la pesca, la contadina e allevatrice trentina, che raccoglie le erbe selvatiche per venderle al mercato e l'allevatore dell'Irpinia con la figlia ventenne con le sue capre e i suoi formaggi. Quattro personaggi che nel loro fare quotidiano rappresentano la sintesi delle infinite resistenze e reticenze ad adottare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo. Quattro personaggi con le loro famiglie per poter verificare se la cucina italiana sia ancora un patrimonio vivo, se il passaggio di informazioni tra generazioni esiste ancora, se la cucina italiana così come l'abbiamo ereditata si salverà o scomparirà.

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 accetti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy.



Donpasta a Forlimpopoli con i suoi “Villani”



Richiedi informazioni per finanziamenti e agevolazioni

Forlimpopoli (8 gennaio 2019) – Una serata all’insegna del buon cibo nel nome di Pellegrino Artusi è in programma mercoledì 9 gennaio (ore 20.30) al Teatro Verdi di Forlimpopoli. L’occasione è la proiezione del docufilm “I Villani” che vedrà come ospite d’onore il regista del film e vecchio amico di Casa Artusi Daniele de Michele, alias Donpasta.

Donpasta, dj, economista, appassionato di gastronomia e definito dal New York Times, “uno dei più inventivi attivisti del cibo”, è volto conosciuto a Forlimpopoli avendo scelto nel suo percorso artistico/gastronomico proprio l’Artusi come padre putativo, aggiornandone il metodo e le riflessioni nel volume sulla cucina popolare Artusi remix.

Premio Marietta ad honorem 2015 per l’impegno profuso nel sostenere la cucina popolare, ha tenuto a battesimo nell’ormai lontano maggio 2007 la nascita dell’Associazione delle Mariette, nell’ambito del progetto comunale Verso Casa Artusi.

Al termine della proiezione e dell’incontro con Don Pasta, sarà possibile degustare la vera piadina romagnola fatta a mano dalle Mariette che non potevano mancare l’appuntamento con il loro “padrino”.

L’evento è organizzato dall’Associazione delle Mariette in collaborazione con Casa Artusi e con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli.

Il Film

Successo annunciato per un film che nasce come evoluzione naturale di Artusi Remix, il progetto che ha visto per diversi anni Don pasta impegnato a raccogliere in giro per l’Italia le ricette delle nonne per salvaguardare la cucina popolare italiana avviatasi verso un inesorabile oblio.

Il film segue la giornata tipo di quattro eroi della terra, quattro storie che diventa l’archetipo archetipo di un’Italia che resiste: l’agricoltore siciliano di Alcamo e la sua conserva “illegale”, i fratelli tarantini Galasso che alle due di notte partono per la pesca, la contadina e allevatrice trentina, che raccoglie le erbe selvatiche per venderle al mercato e l’allevatore dell’Irpinia con la figlia ventenne con le sue capre e i suoi formaggi. Quattro personaggi che nel loro fare quotidiano rappresentano la sintesi delle infinite resistenze e reticenze ad adottare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo. Quattro personaggi con le loro famiglie per poter verificare se la cucina italiana sia ancora un patrimonio vivo, se il passaggio di informazioni tra generazioni esiste ancora, se la cucina italiana così come l’abbiamo ereditata si salverà o scomparirà.

Ufficio stampa di Casa Artusi è l’Agenzia PrimaPagina

The post Donpasta a Forlimpopoli con i suoi “Villani” appeared first on Prima pagina | Cesena.

Richiedi informazioni per finanziamenti e agevolazioni

Condividi:

- Fai clic per condividere su Facebook (Si apre in una nuova finestra)
- Fai clic per condividere su WhatsApp (Si apre in una nuova finestra)
- Fai clic per condividere su Telegram (Si apre in una nuova finestra)
- Fai clic qui per condividere su LinkedIn (Si apre in una nuova finestra)
- Fai clic qui per condividere su Twitter (Si apre in una nuova finestra)

Clicca per condividere su Skype (Si apre in una nuova finestra)

- Fai clic qui per condividere su Google+ (Si apre in una nuova finestra)

•

Mi piace:

Mi piace Caricamento...



Don Pasta arriva al teatro Verdi per la proiezione del suo docufilm



FORLIMPOPOLI - Una serata all'insegna del buon cibo nel nome di Pellegrino Artusi è in programma mercoledì 9 gennaio (ore 20.30) al Teatro Verdi di Forlimpopoli. L'occasione è la proiezione del docufilm "I Villani" che vedrà come ospite d'onore il regista del film e vecchio amico di Casa Artusi Daniele de Michele, alias Don Pasta. Donpasta, dj, economista, appassionato di gastronomia e definito dal New York Times, "uno dei più inventivi attivisti del cibo", è volto conosciuto a Forlimpopoli avendo scelto nel suo percorso artistico/gastronomico proprio l'Artusi come padre putativo, aggiornandone il metodo e le riflessioni nel volume sulla cucina popolare Artusi remix. Premio Marietta ad honorem 2015 per l'impegno profuso nel sostenere la cucina popolare, ha tenuto a battesimo nell'ormai lontano maggio 2007 la nascita dell'Associazione delle Mariette, nell'ambito del progetto comunale Verso Casa Artusi.

Al termine della proiezione e dell'incontro con Don Pasta, sarà possibile degustare la vera piadina romagnola fatta a mano dalle Mariette che non potevano mancare l'appuntamento con il loro "padrino". L'evento è organizzato dall'Associazione delle Mariette in collaborazione con Casa Artusi e con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli.

Il Film Successo annunciato per un film che nasce come evoluzione naturale di Artusi Remix, il progetto che ha visto per diversi anni Don pasta impegnato a raccogliere in giro per l'Italia le ricette delle nonne per salvaguardare la cucina popolare italiana avviata verso un inesorabile oblio.

Il film segue la giornata tipo di quattro eroi della terra, quattro storie che diventa l'archetipo archetipo di un'Italia che resiste: l'agricoltore siciliano di Alcamo e la sua conserva "illegale", i fratelli tarantini Galasso che alle due di notte partono per la pesca, la contadina e allevatrice trentina, che raccoglie le erbe selvatiche per venderle al mercato e l'allevatore dell'Irpinia con la figlia ventenne con le sue capre e i suoi formaggi. Quattro personaggi che nel loro fare quotidiano rappresentano la sintesi delle infinite resistenze e reticenze ad adottare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo. Quattro personaggi con le loro famiglie per poter verificare se la cucina italiana sia ancora un patrimonio vivo, se il passaggio di informazioni tra generazioni esiste ancora, se la cucina italiana così come l'abbiamo ereditata si salverà o scomparirà.

Don Pasta a Forlimpopoli con le Mariette Artusiane e Casa Artusi

Da **Roberto Di Biase** - 8 Gennaio 2019



Mercoledì 9 gennaio al Teatro Verdi la proiezione del docufilm "I Villani"

FORLIMPOPOLI (FC) – Una serata all' insegna del buon cibo nel nome di Pellegrino Artusi è in programma **mercoledì 9 gennaio** (ore 20.30) al Teatro Verdi di Forlimpopoli. L'occasione è la proiezione del docufilm "I Villani" che vedrà come ospite d'onore il regista del film e vecchio amico di Casa Artusi **Daniele de Michele, alias Don Pasta**.

Donpasta, dj, economista, appassionato di gastronomia e definito dal New York Times, "uno dei più inventivi attivisti del cibo", è volto conosciuto a Forlimpopoli avendo scelto nel suo percorso artistico/gastronomico proprio l'Artusi come padre putativo, aggiornandone il metodo e le riflessioni nel volume sulla cucina popolare Artusi remix.

Premio Marietta ad honorem 2015 per l'impegno profuso nel sostenere la cucina popolare, ha tenuto a battesimo nell' ormai lontano maggio 2007 la nascita dell' Associazione delle Mariette, nell' ambito del progetto comunale Verso Casa Artusi.

Al termine della proiezione e dell' incontro con Don Pasta, sarà possibile degustare la vera piadina romagnola fatta a mano dalle Mariette che non potevano mancare l'appuntamento con il loro "padrino".

L'evento è organizzato dall' **Associazione delle Mariette** in collaborazione con **Casa Artusi** e con il patrocinio del **Comune di Forlimpopoli**.

Il Film

Successo annunciato per un film che nasce come evoluzione naturale di Artusi Remix, il progetto che ha visto per diversi anni Don pasta impegnato a raccogliere in giro per l'Italia le ricette delle nonne per salvaguardare la cucina popolare italiana avviatasi verso un inesorabile oblio.

Il film segue la giornata tipo di quattro eroi della terra, quattro storie che diventa l'archetipo archetipo di un'Italia che resiste: l'agricoltore siciliano di Alcamo e la sua conserva "illegale", i fratelli tarantini Galasso che alle due di notte partono per la pesca, la contadina e allevatrice trentina, che raccoglie le erbe selvatiche per venderle al mercato e l'allevatore dell'Irpinia con la figlia ventenne con le sue capre e i suoi formaggi. Quattro personaggi che nel loro fare quotidiano rappresentano la sintesi delle infinite resistenze e reticenze ad adottare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo. Quattro personaggi con le loro famiglie per poter verificare se la cucina italiana sia ancora un patrimonio vivo, se il passaggio di informazioni tra generazioni esiste ancora, se la cucina italiana così come l'abbiamo ereditata si salverà o scomparirà.



Al Teatro Verdi di Forlimpopoli Don Pasta presenta i Villani, il suo docufilm d'esordio



(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 7 gennaio 2019 – Una serata all'insegna del buon cibo nel nome di Pellegrino Artusi è in programma mercoledì 9 gennaio (ore 20.30) al Teatro Verdi di Forlimpopoli. L'occasione è la proiezione del docufilm "I Villani" che vedrà come ospite d'onore il regista del film e vecchio amico di Casa Artusi Daniele de Michele, alias Don Pasta.

Donpasta, dj, economista, appassionato di gastronomia e definito dal New York Times, "uno dei più inventivi attivisti del cibo", è volto conosciuto a Forlimpopoli avendo scelto nel suo percorso artistico/gastronomico proprio l'Artusi come padre putativo, aggiornandone il metodo e le riflessioni nel volume sulla cucina popolare Artusi remix.

Premio Marietta ad honorem 2015 per l'impegno profuso nel sostenere la cucina popolare, ha tenuto a battesimo nell'ormai lontano maggio 2007 la nascita dell'Associazione delle Mariette, nell'ambito del progetto comunale Verso Casa Artusi.

Al termine della proiezione e dell'incontro con Don Pasta, sarà possibile degustare la vera piadina romagnola fatta a mano dalle Mariette che non potevano mancare l'appuntamento con il loro "padrino".

L'evento è organizzato dall'Associazione delle Mariette in collaborazione con Casa Artusi e con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli.

Successo annunciato per un film che nasce come evoluzione naturale di Artusi Remix, il progetto che ha visto per diversi anni Don pasta



frame I Villani

impegnato a raccogliere in giro per l'Italia le ricette delle nonne per salvaguardare la cucina popolare italiana avviatasi verso un inesorabile oblio.

Il film segue la giornata tipo di quattro eroi della terra, quattro storie che diventa l'archetipo archetipo di un'Italia che resiste: l'agricoltore siciliano di Alcamo e la sua conserva "illegale", i fratelli tarantini Galasso che alle due di notte partono per la pesca, la contadina e allevatrice trentina, che raccoglie le erbe selvatiche per venderle al mercato e l'allevatore dell'Irpinia con la figlia ventenne con le sue capre e i suoi formaggi. Quattro personaggi che nel loro fare quotidiano rappresentano la sintesi delle infinite resistenze e reticenze ad adottare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo. Quattro personaggi con le loro famiglie per poter verificare se la cucina italiana sia ancora un patrimonio vivo, se il passaggio di informazioni tra generazioni esiste ancora, se la cucina italiana così come l'abbiamo ereditata si salverà o scomparirà.



LE DOMENICHE DELLE MARIETTE
Percorsi di conoscenza e degustazione
per recuperare e conservare le tradizioni dei nostri nonni
Forlimpopoli, Casa Artusi
Domenica 27 gennaio 2019 ore 15.30
“Il grande libro dei Rum” di Davide Staffa
INGRESSO LIBERO

Forlimpopoli (24 gennaio 2019) – È considerata dagli intenditori la bibbia del Rum. Come dar loro torto, visto che **“Il grande libro dei RUM”** (La Madia Travelfood editore) ne censisce ben 900. L'autore è **Davide Staffa**, uno dei massimi esperti in materia, protagonista della **Domenica delle Mariette**, il **27 gennaio prossimo a Casa Artusi a Forlimpopoli**, dove, alle 15.30, in dialogo con la critica enogastronomica **Elsa Mazzolini**, presenterà il suo volume.

Giunta alla seconda edizione, la poderosa pubblicazione di Staffa propone un viaggio lungo i sentieri di questo liquore dalla lunga storia alle spalle, analizzato in tutti gli aspetti: dalla coltivazione della canna da zucchero, all'invecchiamento in pregiate botti.

Al termine della presentazione ci sarà una degustazione di Rum con un abbinamento classico: torta al cioccolato.

Il grande libro dei rum

Dopo il successo della prima edizione datata 2013 (premiata all'International Rum Conference di Madrid del 2014 come “Mejor Labor Educacional en el Mundo del Ron ano 2013”), l'autore presenta la nuova edizione: “Sono orgoglioso di offrire al pubblico degli appassionati di questo distillato con radici centenarie - dichiara Davide Staffa - questa rinnovata versione, implementata con oltre il 50% di contenuti in più rispetto alla precedente, con l'inserimento di numerose foto nuove molto accattivanti, ma soprattutto resa molto elegante dalla interpretazione grafica del gruppo editoriale La Madia Travelfood di Cesena (e alla sensibilità e capacità di Giorgia Zucchi in particolare)”. 686 pagine a colori con una copertina in tela di rara bellezza: all'interno, oltre alla storia della canna da zucchero e del rum, vengono raccolte e descritte oltre 900 etichette di rum con le relative aziende produttrici.

“Lo definisco - conclude Staffa - un capolavoro unico nel suo genere, molto apprezzato e ricercato da un pubblico europeo nonostante per ora sia scritto solo in italiano”.

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.

INGRESSO LIBERO

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



FORLIMPOPOLI A CASA ARTUSI Davide Staffa presenta la sua 'bibbia' del Rum

DAVIDE Staffa e il suo 'Il grande libro dei Rum' saranno i protagonisti dell' *Domeniche delle Mariette* a Casa Artusi di Forlimpopoli oggi alle 15.30. È considerata dagli intenditori la bibbia del Rum, tanto che ne censisce ben 900. L'autore è Staffa, uno dei massimi esperti in materia, che dialogherà con la critica enogastronomica Elsa Mazzolini presentando il suo volume. Giunta alla seconda edizione, la poderosa pubblicazione di Staffa propone un viaggio lungo i sentieri di questo liquore dalla lunga storia alle spalle, analizzato in tutti gli aspetti: dalla coltivazione della canna da zucchero all'invecchiamento in pregiate botti. Al termine della presentazione ci sarà una degustazione di Rum con un abbinamento classico: torta al cioccolato. 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. Ingresso gratuito.



FORLIMPOPOLI

Il grande libro del Rum domani a Casa Artusi

Domani alle 15.30 a Casa Artusi, per “Le domeniche delle Mariette”, Davide Staffa, autore de “Il grande libro dei Rum” (La Mada Travelfood editore) dialogherà con la critica enogastronomica Elsa Mazzolini, e presenterà il suo volume che propone un viaggio lungo i sentieri di questo liquore.



L'AGENDA

Tutti gli
appuntamenti
in Romagna

A PAGINA 40

Corriere Romagna

AGENDA

RIMINI

A cura di Manuela Angelini

CATTOLICA

:: BIBLIOTECA

Alle 17 conferenza di Enrico Capodaglio su "Leopardi. Questi italiani!".

:: SNAPORAZ

Alle 16.30 compagnia Burambò nello spettacolo "Il fiore azzurro".

MONTECOLOMBO

:: TEATRO LEO AMICI

Alle 16.30 il musical "Accadde per strada". Info: 345 8045807.

MORCIANO

:: SALA EX LAVATOIO

Concerto alle 16.30 con il trio Ben Ardut e Delilah Gutman. Libero.

RICCIONE

:: SPAZIO TONDELLI

Alle 17.30 l'ensemble Amarcanto e

Maria Laura Palmeri in scena con "Il popolo nudo". Libero.

RIMINI

:: GIORNATA MEMORIA

Al Museo della città (ore 17) conferenza di Dieter Pohl su "I crimini del regime nazista e la Shoah". Alle 21 in cineteca il film "1938. Diversi" di Giorgio Treves. Libero.

:: MULINO DI AMLETO

Alle 16.30 la Combriccola dei Lillipuziani nello spettacolo per bambini "Cirque baul". Info: 0541 752056.

:: SALA BUONARRIVO

Alle 18 Cinzia Sciuto presenta il libro "Non c'è fede che tenga. Manifesto laico contro il multiculturalismo".

:: HOUSE OF ROCK

Omaggio a Renato Zero alle 21 con il live della band Icaro. Info: 0541 775803.

:: CIRCOLO MILLELUCI

Comicità stand up alle 21.30 con Enrico Zambianchi e Filippo Spreafico. Info: 339 3394844.

:: AUGEO ART SPACE

Alle 18 conversazione tra l'artista Filippo Sorcinelli e il sociologo Pao-



lo Sorcinelli.

SANTARCANGELO

:: TEATRO LAVATOIO

Alle 16.30 la Compagnia dei Somari nello spettacolo per bambini "Il piccolo clown".

:: CELLETTA ZAMPESCHI

Alle 17.15 Angelo Trezza legge brani dell'Illiade di Omero. Ingresso libero.

SAN MARINO

:: CINEMA CONCORDIA

Oggi e domani alle 21 il film "Chi scriverà la nostra storia".

:: TEATRO TITANO

Alle 16.30 Ivano Marescotti interpreta "La chiave di Sara". Al termine incontro con l'artista.

FORLÌ

A cura di Maria Teresa Indelicati

BERTINORO

:: CONVEGNO

"Leggi razziali e sport": se ne parla alle 10.30, al Museo Interreligioso con Nicola Sbetti. Libero.

MELDOLA

:: FESTA

Festa di Sant'Antonio Abate con la benedizione del pane e i cantastorie dalle 10.30, con gli Amici di Castelnuovo.

FORLÌ

:: CONCERTO

In Salone comunale (ore 16) concerto della Banda Città di Forlì di-

retta da Roberta Fabbri per il "Giorno della Memoria". Libero.

:: CONCERTO

"La calda musica del sole" è il concerto del Trio Marea alle 18.30, al Circolo della Scranna. Libero.

:: CONFERENZA

Alle 18, alla Sala conferenze del chiostro di San Mercuriale, si parla con Witold Burda, postulatore e della causa di beatificazione dei Santi in Vaticano, della famiglia polacca Ulma, sterminata dai nazisti per aver aiutato gli ebrei. Libero.

:: DIAGONAL LOFT CLUB

Nel locale di viale Salinatore (ore 19) Stefano Solventi presenta "The Gloaming. I Radiohead e il crepuscolo del rock". Modera Corrado Ravaloli. Libero.

:: GIORNATA DELLA MEMORIA

A Casa Saffi viene proiettato alle 17.30 il film-documentario "Paragraph 175" di Rob Epstein e Jeffrey Friedman. Commenti del presidente Anpi Forlì, Lodovico Zanetti, e dell'assessora alla Cultura Elisa Giovannetti. Libero.

:: TEATRO DIEGO FABBRI

Per la stagione di "Operetta" la compagnia Corrado Abbati mette in scena "Sul bel Danubio blu" di Johann Strauss, adattamento e regia dello stesso Abbati. Info: 0543 26355.

:: TEATRO IL PICCOLO

Il gruppo Qaos presenta per l'ultima volta, alle 16 "Rocky horror... the show", nel teatro di via Cerchia 98, per la regia di Alberto Ricci. Info: 366 4987681.

FORLIMPOPOLI

:: DOMENICHE DELLE MARIETTE



Davide Staffa presenta il suo "Il grande libro del Rum" a Casa Artusi (ore 15.30), in dialogo con la critica enogastronomica Elsa Mazzolini. Libero.

FRATTA TERME

:: POMERIGGI DEL BICCHIERE
 Alle 15.30, al Grand Hotel Terme, Paolo Cortesi presenta il suo ultimo libro "Forse non tutti sanno che in Emilia Romagna". A seguire la musica del Trio Almaviva e degustazione. Libero.

RAVALDINO IN MONTE

:: CONCERTO

Il circolo Arci Area Sismica ospita alle 18 il concerto di Giancarlo Schiaffini, Walter Prati, Francesca Gemmo, Sergio Armaroli, dedicato agli "Exercises d'Improvisation" di Luc Ferrari. Info: www.areaismica.it.

SANTA SOFIA

:: TEATRO MENTORE
 Alle 21, Roberto Anglisani in scena con "Giobbe. Storia di un uomo semplice", tratto dall'omonimo romanzo di Joseph Roth. Ingresso libero.

TERRA DEL SOLE

:: GIORNATA DELLA MEMORIA
 L'attrice e cantante Fabiola Ricci, legge estratti da "Il Diario di Anne Frank", accompagnata al pianoforte da Riccardo Nanni, a Palazzo Pretorio (ore 16). Libero.

RAVENNA

A cura di Irene Gulminelli

ALFONSINE

:: GIORNATA MEMORIA
 Concerto-spettacolo al cinema Gulliver alle 16.30 con "Musicaust" che racconta la storia di alcune musiciste, pittrici e poetesse. Alle 18 nella galleria del Museo della battaglia del Senio inaugura la mostra fotografica "Per non dimenticare".

BAGNACAVALLLO

:: CINEMA DI PALAZZO VECCHIO
 Per il Giorno della memoria la proiezione del film "L'uomo dal cuore di ferro" di Cédric Jimenez. Ore 21.15 nella sala di Palazzo Vecchio.

:: SPIRITO E MATERIA

Alle 15 nella Sala Oriani dell'ex convento di San Francesco, Marina Lo Conte e Oscar Zani illustrano la scoperta dell'affioramento gessoso solfifero più affascinante dell'Emilia-Romagna. A seguire musica con Raimondo Raimondi e Laura Novelli in "Onde Mediterranee". Info: 0545 280898.

CERVIA

:: MUSA
 Giornata dedicata ai bambini al museo del sale: dalle 15 alle 17 si svolgerà l'incontro dal titolo "Sale e arte", pittura creativa con il sale a cura della Cooperativa Atlantide. Gratuito.

:: TEATRO COMUNALE

Alle 16 Teatro Medico Ipnotico di Parma con lo spettacolo di burattini "Racconto d'estate". Info: 347 3960572.

FAENZA

A Casa Artusi il "Grande libro del Rum" di Davide Staffa

Da Staff 4live - 25 gennaio 2019



È considerata dagli intenditori la bibbia del Rum. Come dar loro torto, visto che **"Il grande libro dei Rum"** (La Madia Travelfood editore) ne censisce ben 900. L'autore è **Davide Staffa**, uno dei massimi esperti in materia, protagonista della Domenica delle Mariette, **domenica 27 gennaio** a **Casa Artusi a Forlimpopoli**, dove, alle ore 15,30, in dialogo con la critica enogastronomica Elsa Mazzolini, presenterà il suo volume.

Giunta alla seconda edizione, la poderosa pubblicazione di Staffa propone un viaggio lungo i sentieri di questo liquore dalla lunga storia alle spalle, analizzato in tutti gli aspetti: dalla coltivazione della canna da zucchero, all'invecchiamento in pregiate botti.

Al termine della presentazione ci sarà una degustazione di Rum con un abbinamento classico: torta al cioccolato.

Dopo il successo della prima edizione datata 2013 (premiata all'International Rum Conference di Madrid del 2014 come "Mejor Labor Educacional en el Mundo del Ron ano 2013"), l'autore presenta la nuova edizione: "Sono orgoglioso di offrire al pubblico degli appassionati di questo distillato con radici centenarie – dichiara **Davide Staffa** – questa rinnovata versione, implementata con oltre il 50% di contenuti in più rispetto alla precedente, con l'inserimento di numerose foto nuove molto accattivanti, ma soprattutto resa molto elegante dalla interpretazione grafica del gruppo editoriale La Madia Travelfood di Cesena (e alla sensibilità e capacità di Giorgia Zucchi in particolare)". 686 pagine a colori con una copertina in tela di rara

bellezza: all'interno, oltre alla storia della canna da zucchero e del rum, vengono raccolte e descritte oltre 900 etichette di rum con le relative aziende produttrici.

"Lo definisco – conclude Staffa – un capolavoro unico nel suo genere, molto apprezzato e ricercato da un pubblico europeo nonostante per ora sia scritto solo in italiano".

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. 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.



Casa Artusi presenta “Il grande libro dei RUM”



Domenica 27 gennaio alle ore 15.30, Casa Artusi ospita un nuovo incontro della Domenica delle Mariette, destinata a promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo con lo scopo di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari. Protagonista di questo appuntamento sarà Davide Staffa, autore di “Il grande libro dei RUM”, in dialogo con la critica enogastronomica Elsa Mazzolini

“Il grande libro dei RUM” è considerato dagli intenditori la bibbia del Rum: Davide Staffa, attraverso le ben 900 etichette e le relative aziende produttrici, propone al suo lettore in viaggio lungo la storia di questo liquore, dalla coltivazione della canna da zucchero, all’invecchiamento in botti pregiate. La nuova edizione appena uscita completa la precedente del 2013, inserendo nella nuova grafica del gruppo editoriale La Madia Travelfood, nuove foto e contenuti.

Alla presentazione del volume, seguirà anche una degustazione di Rum, abbinato come vuole la tradizione con la torta al cioccolato.

Domenica 27 gennaio, Il grande libro dei RUM, Casa Artusi Forlimpopoli, ore 15.30 – info:
casartusi.it

FORLÌTODAY

La "bibbia" del rum a Casa Artusi

Casa Artusi

Indirizzo non disponibile

Forlimpopoli

Dal 27/01/2019 al 27/01/2019

15.30

GRATIS

Redazione

25 gennaio 2019 11:37

È considerata dagli intenditori la bibbia del Rum. Come dar loro torto, visto che "Il grande libro dei Rum" (La Madia Travelfood editore) ne censisce ben 900. L'autore è Davide Staffa, uno dei massimi esperti in materia, protagonista della Domenica delle Mariette, domenica a Casa Artusi a Forlimpopoli, dove, alle 15.30, in dialogo con la critica enogastronomica Elsa Mazzolini, presenterà il suo volume. Giunta alla seconda edizione, la poderosa pubblicazione di Staffa propone un viaggio lungo i sentieri di questo liquore dalla lunga storia alle spalle, analizzato in tutti gli aspetti: dalla coltivazione della canna da zucchero, all'invecchiamento in pregiate botti. Al termine della presentazione ci sarà una degustazione di Rum con un abbinamento classico: torta al cioccolato.

Dopo il successo della prima edizione datata 2013 (premiata all'International Rum Conference di Madrid del 2014 come "Mejor Labor Educacional en el Mundo del Ron ano 2013"), l'autore presenta la nuova edizione: "Sono orgoglioso di offrire al pubblico degli appassionati di questo distillato con radici centenarie - dichiara Davide Staffa - questa rinnovata versione, implementata con oltre il 50% di contenuti in più rispetto alla precedente, con l'inserimento di numerose foto nuove molto accattivanti, ma soprattutto resa molto elegante dalla interpretazione grafica del gruppo editoriale La Madia Travelfood di Cesena (e alla sensibilità e capacità di Giorgia Zucchi in particolare)". 686 pagine a colori con una copertina in tela di rara bellezza: all'interno, oltre alla storia della canna da zucchero e del rum, vengono raccolte e descritte oltre 900 etichette di rum con le relative aziende produttrici. Ingresso libero.

A proposito di Incontri, potrebbe interessarti

Forlì celebra il Giorno della Memoria: in programma incontri, mostre, concerti

OGGI O DOMANI

GRATIS

dal 26 al 27 gennaio 2019

sedi varie - vedi programma

Hikikomori, cos'è e come agire? Un seminario contro l'isolamento sociale

GRATIS

16 febbraio 2019

Multisala Cineflash di Forlimpopoli

La "bibbia" del rum a Casa Artusi

SOLO DOMANI

A Casa Artusi il "Grande libro del Rum" di Davide Staffa: 27 gennaio

Da **Roberto Di Blase** - 27 Gennaio 2019

FORLIMPOPOLI (FC) – È considerata dagli intenditori la bibbia del Rum. Come dar loro torto, visto che "Il grande libro dei RUM" (La Madia Travelfood editore) ne censisce ben 900. L'autore è Davide Staffa, uno dei massimi esperti in materia, protagonista della **Domenica delle Mariette**, il **27 gennaio prossimo a Casa Artusi a Forlimpopoli**, dove, alle 15.30, in dialogo con la critica enogastronomica **Elsa Mazzolini**, presenterà il suo volume.

Giunta alla seconda edizione, la poderosa pubblicazione di Staffa propone un viaggio lungo i sentieri di questo liquore dalla lunga storia alle spalle, analizzato in tutti gli aspetti: dalla coltivazione della canna da zucchero, all'invecchiamento in pregiate botti.



Al termine della presentazione ci sarà una degustazione di Rum con un abbinamento classico: torta al cioccolato.

Il grande libro dei rum

Dopo il successo della prima edizione datata 2013 (premiata all'International Rum Conference di Madrid del 2014 come "Mejor Labor Educacional en el Mundo del Ron ano 2013"), l'autore presenta la nuova edizione: "Sono orgoglioso di offrire al pubblico degli appassionati di questo distillato con radici centenarie – dichiara Davide Staffa – questa rinnovata versione, implementata con oltre il 50% di contenuti in più rispetto alla precedente, con l'inserimento di numerose foto nuove molto accattivanti, ma soprattutto resa molto elegante dalla interpretazione grafica del gruppo editoriale La Madia Travelfood di Cesena (e alla sensibilità e capacità di Giorgia Zucchi in particolare)". 686 pagine a colori con una copertina in tela di rara bellezza: all'interno, oltre alla storia della canna da zucchero e del rum, vengono raccolte e descritte oltre 900 etichette di rum con le relative aziende produttrici.

"Lo definisco – conclude Staffa – un capolavoro unico nel suo genere, molto apprezzato e ricercato da un pubblico europeo nonostante per ora sia scritto solo in italiano".

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.

LE DOMENICHE DELLE MARIETTE

Percorsi di conoscenza e degustazione

per recuperare e conservare le tradizioni dei nostri nonni

Forlimpopoli, Casa Artusi

Domenica 27 gennaio 2019 ore 15.30

"Il grande libro dei Rum" di Davide Staffa

INGRESSO LIBERO

EMILIA ROMAGNA **Vini**

È considerata dagli intenditori la bibbia del Rum. Come dar loro torto, visto che "Il grande libro dei RUM" (La Madia Travelfood editore) ne censisce ben 900. L'autore è **Davide Staffa**, uno dei massimi esperti in materia, protagonista della **Domenica delle Mariette**, il **27 gennaio** prossimo a **Casa Artusi a Forlimpopoli**, dove, alle 15.30, in dialogo con la critica enogastronomica Elsa Mazzolini, presenterà il suo volume.

Giunta alla seconda edizione, la poderosa pubblicazione di Staffa propone un viaggio lungo i sentieri di questo liquore dalla lunga storia alle spalle, analizzato in tutti gli aspetti: dalla coltivazione della canna da zucchero, all'invecchiamento in pregiate botti.

Al termine della presentazione ci sarà una degustazione di Rum con un abbinamento classico: torta al cioccolato.

Il grande libro dei rum

Dopo il successo della prima edizione datata 2013 (premiata all'International Rum Conference di Madrid del 2014 come "Mejor Labor Educacional en el Mundo del Ron ano 2013"), l'autore presenta la nuova edizione: "Sono orgoglioso di offrire al pubblico degli appassionati di questo distillato con radici centenarie - dichiara Davide Staffa - questa rinnovata versione, implementata con oltre il 50% di contenuti in più rispetto alla precedente, con l'inserimento di numerose foto nuove molto accattivanti, ma soprattutto resa molto elegante dalla interpretazione grafica del gruppo editoriale La Madia Travelfood di Cesena (e alla sensibilità e capacità di Giorgia Zucchi in particolare)". 686 pagine a colori con una copertina in tela di rara bellezza: all'interno, oltre alla storia della canna da zucchero e del rum, vengono raccolte e descritte oltre 900 etichette di rum con le relative aziende produttrici.

"Lo definisco - conclude Staffa - un capolavoro unico nel suo genere, molto apprezzato e ricercato da un pubblico europeo nonostante per ora sia scritto solo in italiano".

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.

INGRESSO GRATUITO



ABOUT REDAZIONE EMILIAROMAGNAVINI



Cibo e Dintorni

A Casa Artusi di Forlimpopoli domenica si parla di Rum

Da Massimo Tommasini - 24/01/2019



Domenica pomeriggio si parlerà di Rum a **Casa Artusi** di Forlimpopoli, con la presentazione del volume **Il grande libro dei Rum** curato da Davide Staffa per le edizioni La Mada Travelfood.

È considerata dagli intenditori la bibbia del Rum, visto che **Il grande libro dei Rum** ne censisce ben 900; Davide Staffa, uno dei massimi esperti in materia, protagonista della Domenica delle Mariette, il 27 gennaio prossimo alle 15.30 sarà a Casa Artusi a Forlimpopoli, per presentare il suo lavoro dialogando con la critica enogastronomica **Elsa Mazzolini**.

Giunta alla seconda edizione, la poderosa pubblicazione di Staffa propone un viaggio lungo i sentieri di questo liquore dalla lunga storia alle spalle, analizzato in tutti gli aspetti: dalla coltivazione della canna da zucchero, all'invecchiamento in pregiate botti.

Al termine della presentazione ci sarà una degustazione di Rum con un abbinamento classico: torta al cioccolato. L'ingresso è gratuito.



Il grande libro dei Rum

Dopo il successo della prima edizione datata 2013, premiata all'International Rum Conference di Madrid del 2014 come "Mejor Labor Educacional en el Mundo del Ron ano 2013", parlando di questa nuova edizione l'autore ha affermato: "Sono orgoglioso di offrire al pubblico degli appassionati di questo distillato con radici centenarie; questa rinnovata versione, implementata con oltre il 50% di contenuti in più rispetto alla precedente, con l'inserimento di numerose n

Impostazioni sulla privacy



soprattutto resa molto elegante dalla interpretazione grafica del gruppo editoriale La Madia Travelfood di Cesena oltre che dalla sensibilità e capacità di Giorgia Zucchi in particolare. Lo ritengo un ottimo lavoro, unico nel suo genere, molto apprezzato e ricercato da un pubblico europeo nonostante per ora sia scritto solo in italiano”.

686 pagine a colori con una copertina in tela di rara bellezza: all'interno, oltre alla storia della canna da zucchero e del rum, vengono raccolte e descritte oltre 900 etichette di rum con le relative aziende produttrici.

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.

Massimo Tommasini

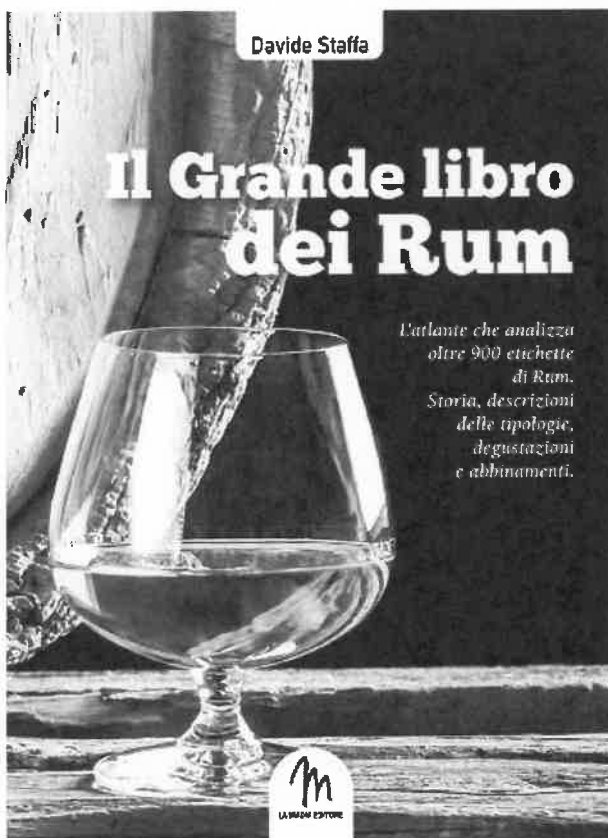
<https://www.foodandsoon.com>

A Casa Artusi il "Grande libro del Rum" di Davide Staffa: 27 gennaio

Italia 1 day ago italia emilia 6



0



FORLIMPOPOLI (FC) – È considerata dagli intenditori la bibbia del Rum.

Come dar loro torto, visto che "Il grande libro dei RUM" (La Madia Travelfood editore) ne censisce ben 900. L'autore è Davide Staffa, uno dei massimi esperti in materia, protagonista della **Domenica delle Mariette**, il **27 gennaio prossimo a Casa Artusi a Forlimpopoli**, dove, alle

15.30, in dialogo con la critica enogastronomica **Elsa Mazzolini**, presenterà il suo volume.

Giunta alla seconda edizione, la poderosa pubblicazione di Staffa propone un viaggio lungo i sentieri di questo liquore dalla lunga storia alle spalle, analizzato in tutti gli aspetti: dalla coltivazione della canna da zucchero, all' invecchiamento in pregiate botti.

Al termine della presentazione ci sarà una degustazione di Rum con un abbinamento classico: torta al cioccolato.

Il grande libro dei rum

Dopo il successo della prima edizione datata 2013 (premiata all' International Rum Conference di Madrid del 2014 come "Mejor Labor Educacional en el Mundo del Ron ano 2013"), l'autore presenta la nuova edizione: "Sono orgoglioso di offrire al pubblico degli appassionati di questo distillato con radici centenarie – dichiara Davide Staffa – questa rinnovata versione, implementata con oltre il 50% di contenuti in più rispetto alla precedente, con l'inserimento di numerose foto nuove molto accattivanti, ma soprattutto resa molto elegante dalla interpretazione grafica del gruppo editoriale La Madia Travelfood di Cesena (e alla sensibilità e capacità di Giorgia Zucchi in particolare)". 686 pagine a colori con una copertina in tela di rara bellezza: all' interno, oltre alla storia della canna da zucchero e del rum, vengono raccolte e descritte oltre 900 etichette di rum con le relative aziende produttrici.

"Lo definisco – conclude Staffa – un capolavoro unico nel suo genere, molto apprezzato e ricercato da un pubblico europeo nonostante per ora sia scritto solo in italiano".

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.

LE DOMENICHE DELLE MARIETTE

Percorsi di conoscenza e degustazione

per recuperare e conservare le tradizioni dei nostri nonni

Forlimpopoli, Casa Artusi

Domenica 27 gennaio 2019 ore 15.30

"Il grande libro dei Rum" di Davide Staffa

INGRESSO LIBERO

"Il grande libro dei Rum" di Davide Staffa a Casa Artusi

Considerata dagli intenditori, ne censisce ben 900, presentata dalla critica enogastronomica Elsa Mazzolini

Gennaio 24, 2019

È considerata dagli intenditori la bibbia del Rum. Come dar loro torto, visto che "Il grande libro dei RUM" (La Mada Travefood editore) ne censisce ben 900. L'autore è Davide Staffa, uno dei massimi esperti in materia, protagonista della Domenica delle Mariette, il 27 gennaio prossimo a Casa Artusi a Forlimpopoli, dove, alle 15.30, in dialogo con la critica enogastronomica Elsa Mazzolini, presenterà il suo volume.

Giunta alla seconda edizione, la poderosa pubblicazione di Staffa propone un viaggio lungo i sentieri di questo liquore dalla lunga storia alle spalle, analizzato in tutti gli aspetti: dalla coltivazione della canna da zucchero, all'invecchiamento in pregiate botti. Al termine della presentazione ci sarà una degustazione di Rum con un abbinamento classico: torta al cioccolato.

Il grande libro dei rum

Dopo il successo della prima edizione datata 2013 (premiata all'International Rum Conference di Madrid del 2014 come "Mejor Labor Educacional en el Mundo del Ron ano 2013"), l'autore presenta la nuova edizione: "Sono orgoglioso di offrire al pubblico degli appassionati di questo distillato con radici centenarie – dichiara Davide Staffa – questa rinnovata versione, implementata con oltre il 50% di contenuti in più rispetto alla precedente, con l'inserimento di numerose foto nuove molto accattivanti, ma soprattutto resa molto elegante dalla interpretazione grafica del gruppo editoriale La Madia Travelfood di Cesena (e alla sensibilità e capacità di Giorgia Zucchi in particolare)". 686 pagine a colori con una copertina in tela di rara bellezza: all'interno, oltre alla storia della canna da zucchero e del rum, vengono raccolte e descritte oltre 900 etichette di rum con le relative aziende produttrici. "Lo definisco – conclude Staffa – un capolavoro unico nel suo genere, molto apprezzato e ricercato da un pubblico europeo nonostante per ora sia scritto solo in italiano".

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.



Progetto Italia-Croazia KEYQ+ Dalla Croazia alla scoperta di Casa Artusi e della Romagna

Forlimpopoli (20 febbraio 2019) – I partner del progetto europeo Italia Croazia Keyq+ alla scoperta di Casa Artusi e della Romagna. Dopo l'Info Point inaugurato nell'agosto scorso a Casa Artusi, una nuova tappa del progetto ha preso forma nei giorni scorsi nella città artusiana.

Nell'occasione una delegazione della Croazia (vicesindaco di Pola, direttrice dell'Ente del turismo di Pola, la direttrice dell'ente turistico di Lussinpiccolo, la direttrice dell'ente turistico dell'Istria centrale, l'Assessore e il Rettore dell'Università di Pola) ha fatto visita nella scuola di cucina artusiana prendendo parte a un momento didattico conoscitivo. Tra le iniziative anche uno show cooking a più mani insieme agli ospiti Lady Chef Ljubica Škarec (Ristorante Marina di Lussinpiccolo), chef Grgo Komazin (scuola Turismo Pola) e chef Marco Tomasetig (Civiform). A fare gli onori del territorio il maestro Paolo Teverini.

La delegazione ha fatto tappa anche a Bologna. Accolti dal Presidente di Casa Artusi Giordano Conti e da Lorena Sassi della Scuola Centrale formazione, hanno visitato Fico accompagnati da Duccio Caccioni, coordinatore scientifico della Fondazione Fico. Il gruppo ha anche incontrato l'assessore agricoltura della Regione Emilia-Romagna Simona Caselli, così come una visita è stata fatta in Appennino visitando un produttore di Raviggiolo (Presidio Slow Food) e un allevatore e produttore di salumi di Mora Romagnola (Presidio Slow Food) sulle colline Riminesi.

Il progetto europeo Italia Croazia Keyq+ 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 (Ve), Civiform e Comune di Cividale del Friuli (Ud), Slow Friuli Venezia Giulia (Ud), Pola (Croazia), Mercato di Pola (Croazia), Ente Turismo di Lussinpiccolo (Croazia).

Forlimpopoli, febbraio 2019

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

FORLÌTODAY

Enogastronomia e turismo, dalla Croazia alla scoperta di Casa Artusi e della Romagna

Il progetto europeo Interreg Italia Croazia Keyq+ ha come finalità la promozione dei prodotti locali e delle ricette identitarie attraverso eventi enogastronomici e culturali

Redazione

21 febbraio 2019 11:25



I partner del progetto europeo Interreg Italia Croazia Keyq+ alla scoperta di Casa Artusi e della Romagna. Dopo l'Info Point inaugurato nell'agosto scorso a Casa Artusi, una nuova tappa del progetto ha preso forma nei giorni scorsi nella città artusiana. Nell'occasione una delegazione della Croazia (Comune di Pola, Ente del turismo della Città di Pola, ente del turismo della città di Lussinpiccolo, ente turistico dell'Istria centrale, scuola di turismo e ristorazione di Pola, Agenzia di Sviluppo Rurale della Regione Istriana) e delle regioni adriatiche del Friuli Venezia Giulia e del Veneto, ha fatto visita nella scuola di cucina artusiana prendendo parte a un momento didattico conoscitivo. Tra le iniziative anche uno show cooking a più mani insieme alla chef ospite Ljubica Škarec (Ristorante Za Kantuni di Lussinpiccolo) e al maestro Paolo Teverini, quest'ultimo a fare gli onori del territorio.

La delegazione ha fatto tappa anche a Bologna. Accolti dal presidente di Casa Artusi Giordano Conti e da Lorena Sassi della Scuola Centrale Formazione, hanno visitato Fico accompagnati da Duccio Caccioni, coordinatore scientifico della Fondazione Fico. Il gruppo ha anche incontrato l'Assessore agricoltura della Regione Emilia-Romagna Simona Caselli, così come una visita è stata fatta in Appennino visitando un produttore di Raviggiolo (Presidio Slow Food) e un allevatore e produttore di salumi di Mora Romagnola (Presidio Slow Food) sulle colline Riminesi.

Il progetto europeo Interreg Italia Croazia Keyq+ 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 di 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.

La sfida di KeyQ+ è contribuire alla protezione e conservazione della cucina che ha radici nella storia del territorio e dei siti di patrimonio meno conosciuti e supportare la differenziazione dell'offerta turistica su segmenti di un itinerario attorno a sette luoghi emblematici, che rappresentano il punto di incontro ideale tra storia, cibo locale e architettura di diversi periodi storici, da Forlimpopoli, Emilia Romagna, a Pramaggiore (Venezia), Cividale del Friuli (Udine), Opicina (Trieste), Pisino, Pola (Istria-HR) e Lussinpiccolo, Quarnaro -HR), offrendo proposte tematiche per ogni stagione, basate sulla valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale. Capofila del progetto è l'Agenzia di Sviluppo Rurale della Regione Istria (Croazia), partner: Scuola Centrale Formazione (ente nazionale con sede a Mestre e soci in 11 regioni italiane), l'ente di formazione friulano Civiform, il Comune di Cividale del Friuli (Ud), il Comune di Pola (Croazia), il Mercato di Pola (Croazia), l'ente del Turismo di della Città di Lussinpiccolo (Croazia) e Casa Artusi.

ForlìToday è in caricamento



Dalla Croazia alla scoperta di Casa Artusi e della Romagna

Il partner del progetto europeo Interreg Italia Croazia Keyq+ alla scoperta di Casa Artusi e della Romagna. Dopo l'Info Point inaugurato nell'agosto scorso a Casa Artusi, una nuova tappa del progetto ha preso forma nei giorni scorsi nella città artusiana.

Nell'occasione una delegazione della Croazia (Comune di Pola, Ente del turismo della Città di Pola, ente del turismo della città di Lussinpiccolo, ente turistico dell'Istria centrale, scuola di turismo e ristorazione di Pola, Agenzia di Sviluppo Rurale della Regione Istriana) e delle regioni adriatiche del Friuli Venezia Giulia e del Veneto, ha fatto visita nella scuola di cucina artusiana prendendo parte a un momento didattico conoscitivo. Tra le iniziative anche uno show cooking a più mani insieme alla chef ospite Ljubica Škarec (Ristorante Za Kantuni di Lussinpiccolo) e al maestro Paolo Teverini, quest'ultimo a fare gli onori del territorio.



Foto di gruppo: i partner del progetto KEYQ+.

La delegazione ha fatto tappa anche a Bologna. Accolti dal Presidente di Casa Artusi Giordano Conti e da Lorena Sassi della Scuola Centrale Formazione, hanno visitato Fico accompagnati da Duccio Caccioni, coordinatore scientifico della Fondazione Fico. Il gruppo ha anche incontrato l'Assessore agricoltura della Regione Emilia-Romagna Simona Caselli, così come una visita è stata fatta in

Appennino visitando un produttore di Raviggiole (Presidio Slow Food) e un allevatore e produttore di salumi di Mora Romagnola (Presidio Slow Food) sulle colline Riminesi.

Il progetto europeo Interreg Italia Croazia Keyq+ 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 di 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.

La sfida di KeyQ+ è contribuire alla protezione e conservazione della cucina che ha radici nella storia del territorio e dei siti di patrimonio meno conosciuti e supportare la differenziazione dell'offerta turistica su segmenti di un itinerario attorno a sette luoghi emblematici, che rappresentano il punto di incontro ideale tra storia, cibo locale e architettura di diversi periodi storici, da Forlimpopoli, Emilia Romagna (IT), a Pramaggiore (VE), Cividale del Friuli (UD), Opicina (TS), Pisino, Pola (Istria-HR) e Lussinpiccolo, Quarnaro -HR), offrendo proposte tematiche per ogni stagione, basate sulla valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale.

Capofila del progetto è AZRRI: Agenzia di Sviluppo Rurale della Regione Istria (Croazia), partner: Scuola Centrale Formazione (Ente nazionale con sede a Mestre e soci in 11 regioni italiane), l'ente di formazione friulano Civiform, il Comune di Cividale del Friuli (UD), il Comune di Pola (Croazia), il Mercato di Pola (Croazia), l'Ente del Turismo di della Città di Lussinpiccolo (Croazia) e Casa Artusi.



Dalla Croazia a Casa Artusi a Forlimpopoli

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 21 febbraio 2019 – I partner del progetto europeo INTERREG Italia Croazia Keyq+ alla scoperta di Casa Artusi e della Romagna. Dopo l'Info Point inaugurato nell'agosto scorso a Casa Artusi, una nuova tappa del progetto ha preso forma nei giorni scorsi nella città artusiana. Casa Artusi KEYQ+

Nell'occasione una delegazione della Croazia (Comune di Pola, Ente del turismo della Città di Pola, ente del turismo della città di Lussinpiccolo, ente turistico dell'Istria centrale, scuola di turismo e ristorazione di Pola, Agenzia di Sviluppo Rurale della Regione Istriana) e delle regioni adriatiche del Friuli Venezia Giulia e del Veneto, ha fatto visita nella scuola di cucina artusiana prendendo parte a un momento didattico conoscitivo. Tra le iniziative anche uno show cooking a più mani insieme alla chef ospite Ljubica Škarec (Ristorante Za Kantuni di Lussinpiccolo) e al maestro Paolo Teverini, quest'ultimo a fare gli onori del territorio.

La delegazione ha fatto tappa anche a Bologna. Accolti dal Presidente di Casa Artusi Giordano Conti e da Lorena Sassi della Scuola Centrale Formazione, hanno visitato Fico accompagnati da Duccio Caccioni, coordinatore scientifico della Fondazione Fico. Il gruppo ha anche incontrato l'Assessore agricoltura della Regione Emilia-Romagna Simona Caselli, così come una visita è stata fatta in Appennino visitando un produttore di Raviggliolo (Presidio Slow Food) e un allevatore e produttore di salumi di Mora Romagnola (Presidio Slow Food) sulle colline Riminesi.

Il progetto europeo INTERREG Italia Croazia Keyq+ 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 di 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.

La sfida di KeyQ+ è contribuire alla protezione e conservazione della cucina che ha radici nella storia del territorio e dei siti di patrimonio meno conosciuti e supportare la differenziazione dell'offerta turistica su segmenti di un itinerario attorno a sette luoghi emblematici, che rappresentano il punto di incontro ideale tra storia, cibo locale e architettura di diversi periodi storici, da Forlimpopoli, Emilia Romagna (IT), a Pramaggiore (VE), Cividale del Friuli (UD), Opicina (TS), Pisino, Pola (Istria-HR) e Lussinpiccolo, Quarnaro -HR), offrendo proposte tematiche per ogni stagione, basate sulla valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale.

Capofila del progetto è AZRRI: Agenzia di Sviluppo Rurale della Regione Istria (Croazia), partner: Scuola Centrale Formazione (Ente nazionale con sede a Mestre e soci in 11 regioni italiane), l'ente di formazione friulano Civiform, il Comune di Cividale del Friuli (UD), il Comune di Pola (Croazia), il Mercato di Pola (Croazia), l'Ente del Turismo di della Città di Lussinpiccolo (Croazia) e Casa Artusi.

Nelle foto.

Quella di gruppo: i partner del progetto KEYQ+.

Foto cuochi (da sinistra) Paolo Teverini e Nunzio Iaria, Biserka Regvat (Ente del turismo Lussinpiccolo), lady chef ospite Ljubica Škarec (Ristorante Za Kantuni di Lussinpiccolo) e Marko Hrži



Le domeniche delle Mariette

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

**Forlimpopoli, Casa Artusi, ore 15.30
INGRESSO LIBERO**

**Domenica 24 febbraio 2019
Dall'osteria al ristorante
Di Gianfranco Bolognesi**

Domenica 24 febbraio, alle ore 15.30, torna l'appuntamento mensile de *"Le Domeniche delle Mariette"*, gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli, con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli, per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Ospite della giornata **Gianfranco Bolognesi**, sommelier di lunga esperienza, maître d'hôtel, patron del celeberrimo ristorante "La Frasca" di Castrocaro Terme, che presenterà il suo recentissimo *Dall'osteria al ristorante*, un'agile ma esaustiva storia della ristorazione. Una storia punteggiata di tappe fondamentali, a volte anche contraddittorie, comunque tutte riconducibili alla profonda essenza della ristorazione, attività sicuramente commerciale, ma strettamente collegata alla cultura materiale (ma non solo) delle società nelle quali opera.

Con il caratteristico stile scorrevole e arguto, Bolognesi ci fa conoscere le vicende di locali storici e di ristoratori innovativi, con un posto di rilievo dedicato alla nouvelle cuisine, la "cucina nuova" cui pure ha contribuito; a testimoniarlo, alcune ricette storiche del ristorante "La Frasca", che completano il volume.

Gianfranco Bolognesi, forlivese, sommelier professionista dal 1968, dopo una carriera nei grandi alberghi e ristoranti, nel 1971 aprì il suo locale "La Frasca" a Castrocaro Terme, ristorante stellato divenuto in breve tempo una meta obbligata per gourmet e appassionati di cucina. Con le sue partecipazioni alla storica trasmissione *A tavola alle sette*, condotta negli anni '70 da Ave Ninchi e Luigi Veronelli, ha contribuito alla diffusione della conoscenza del vino e dei suoi abbinamenti alle pietanze. Ha al suo attivo numerose pubblicazioni, tra cui un'edizione de *La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi (Sperling & Kupfer, 1991), rivisitata assieme ad Arrigo Cipriani, Gualtiero Marchesi, Fulvio Pierangelini e Gianfranco Vissani, vero e proprio gotha della ristorazione italiana.

Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione in tema.

Ingresso libero.



FORLIMPOPOLI ALLE 15.30 C'È L'APPUNTAMENTO CON LE MARIETTE

'Dall'osteria al ristorante', il libro di Bolognesi

ALL'INTERNO della chiesa dei Servi a Casa Artusi a Forlimpopoli, alle 15.30, torna l'appuntamento mensile de 'Le Domeniche delle Mariette': gli incontri organizzati dall'associazione delle Mariette, con il patrocinio del Comune, per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo. Ospite della giornata Gianfranco Bolognesi, sommelier di lunga esperienza, maître d'hôtel, patron del celeberrimo ristorante 'La Frasca' di Castrocaro Terme, che presenterà il suo libro 'Dall'osteria al ristorante', un'agile ma esaustiva storia della ristorazione. Una storia punteggiata di tappe fondamentali, a volte an-

che contraddittorie, comunque tutte riconducibili alla profonda essenza della ristorazione, attività sicuramente commerciale, ma strettamente collegata alla cultura materiale, ma non solo, delle società nelle quali opera.

Un viaggio fra le vicende di locali storici e di ristoratori innovativi, con un posto di rilievo dedicato alla nouvelle cuisine, la 'cucina nuova' cui pure ha contribuito lo stesso Bolognesi; a testimoniare, alcune ricette storiche del ristorante 'La Frasca', che completano il volume. Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione in tema. Ingresso libero.



Corriere Romagna

AGENDA

RAVENNA

A cura di Irene Gulminelli

BAGNACAVALLO

:: CINEMA DI PALAZZO VECCHIO
Proiezione del film "Compromessi sposi" di Francesco Micciché. Ore 21.15 nella sala di Palazzo Vecchio (Piazza della Libertà 5). Info: 320 8381863.

CERVIA

:: ECO MUSEO
Alle 10.30 davanti alla Torre San Michele per la Passeggiata patrimoniale a tema "Carnevale, dei suoi riti e delle feste." Partecipazione gratuita. Info: 0544 974400.

FAENZA

:: TEATRO DEI FILODRAMMATICI
La Filodrammatica Berton porta in scena la pièce di Hennequin e Bihaud, nell'adattamento di Nicoletta Mazzoni e Barbara Solaroli. "Non di solo dialetto si ride, alla Berton!". Ore 15.30. Info: 0546 699535.

:: MIC

Inaugura la mostra con le 18 maloliche della collezione del Museo Correr di Venezia nella Project Room che resterà aperta fino al 12 maggio.

:: TEATRO MASINI

Teatro Musica Novecento e Orchestra Cantieri d'Arte ne "Il paese dei campanelli" alle 16. Info: 0546 21306.

MASSA LOMBARDA

:: SALA DEL CARMINE

Alle 16 la commedia "Basta un po'... di entusiasmo!". Info: 320 4784046.

RAVENNA

:: CHIAMATA PUBBLICA

Alle 17 al Palazzo del Cinema e dei Congressi per il terzo incontro di chi desidera fare parte dello spettacolo "Purgatorio", una coproduzione Ravenna Festival-Teatro Alighieri e Fondazione Matera-Basilicata 2019 in collaborazione con Teatro delle Albe-Ravenna Teatro. Info: 0544 36239.

:: MUSICA E SPIRITO

Alle 18.30 nella basilica di San Francesco, la Cappella Musicale terrà un concerto con musiche di J. S. Bach, Vivaldi, Albinoni e Tarsia, per soli, coro e orchestra.

IMOLA

A cura di Irene Gulminelli

DOZZA

:: ROCCA

Banchi d'assaggio tematici dalle 14.30 alle 18.30 con il vino Merlot. Info: 0542 367741.

IMOLA

:: TEATRO STIGNANI

Isa Danieli e Giuliana De Sio ne "Le signorine": due formidabili attrici in una commedia ricca di gag e di risate. Ore 15.30. Fino al 25 febbraio. Info: 0542 25860.

FORLÌ

:: DIAGONAL LOFT CLUB

Alle 19 viene presentato nel locale di viale Salinatore 101, "Romantic Italia" di Giulia Cavaliere. Con l'autrice Interviene Corrado Ravaoli. Libero.

:: LIBRERIA D'ARTE "MARMO"

Valter Baruzzi, pedagogista e narratore, conduce (ore 15.30) "Son tutte storie", primo appuntamento del laboratorio sulle storie per i bambini. Info: marmolibreria@gmail.com.

:: TEATRO IL PICCOLO

Va in scena per la rassegna "Favole" (ore 16) di Teatro per davvero "I musicanti di Brema", dalla favola dei Fratelli Grimm, con Marco Cantori (che è anche regista) e Giacomo Fantoni, e musiche di Diego Gavioli e Marco Cantori. Biglietti: 5 euro. Info: 0543 64300.

:: TEATRO TESTORI

"Giuseppe il misericordioso", sceneggiato e recitato da Pietro Sarubbi, va in scena al teatro Testori (ore 16). L'incasso va ad Avsi.

FORLÌMPOPOLI

:: DOMENICHE DELLE MARIETTE

A Casa Artusi (ore 15.30) viene presentato il libro di Gianfranco Bolognesi "Dall'osteria al ristorante". A seguire, degustazione. Libero.

:: SEGAVECCHIA

Torna, da oggi al 31 marzo la Segavecchia: sfilata a partire dalle 15.



Casa Artusi vola a Dubai

C'è anche il centro gastronomico di Forlimpopoli a Gulfood

Forlimpopoli (19 febbraio 2019) – Casa Artusi sempre più globetrotter. In attesa di volare a Dubai per Expo 2020, **Casa Artusi** in questi giorni ha anticipato il suo viaggio nella città emiratina in occasione di **Gulfood**.

Carla Brigladori, responsabile della scuola di cucina Casa Artusi, ha partecipato ai laboratori di cucina *Italian Food Lab*, organizzati da Italian Trade Agency. Scopo dei laboratori è quello di diffondere la conoscenza del patrimonio enogastronomico italiano e promuovere il Made in Italy nel mondo.

Gulfood, in programma dal 16 al 21 febbraio al World Trade Centre di Dubai, è una delle più importanti fiere trade al mondo in ambito food & beverage. I numeri della manifestazione sono impressionanti: oltre 5mila espositori, 120 padiglioni allestiti su un'area di circa un milione di metri quadrati, e quasi 100.000 visitatori attesi da 193 nazioni.

Forlimpopoli, febbraio 2019

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



Casa Artusi vola a Dubai per la gastronomia italiana

FORLIMPOPOLI

Casa Artusi sempre più globetrotter. In attesa di volare a Dubai per Expo 2020, il centro gastronomico forlimpopolese in questi giorni ha anticipato il suo viaggio nella città emiratina in occasione di Gulfood. Carla Brigladori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, ha partecipato ai laboratori di cucina Italian Food Lab, orga-

nizzati da Italian Trade Agency. Scopo dei laboratori è quello di diffondere la conoscenza del patrimonio enogastronomico italiano e promuovere il Made in Italy nel mondo.

Gulfood, che si è svolto dal 16 al 21 febbraio al World Trade Centre di Dubai, è una delle più importanti fiere trade al mondo in ambito food & beverage. I numeri della manifestazione sono impressionanti: oltre 5mila e-

spositori, 120 padiglioni allestiti su un'area di circa un milione di metri quadrati, e quasi 100mila

visitatori attesi da 193 nazioni.



© RIPRODUZIONE RISERVATA



FORLIMPOPOLI

Casa Artusi a Dubai con la Brigliadori alla fiera Gulfood

CASA Artusi sempre più globetrotter. In attesa di volare a Dubai per Expo 2020, il centro gastronomico forlimpopolese in questi giorni ha anticipato il suo viaggio nella città degli Emirati Arabi in occasione di Gulfood. Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, ha infatti partecipato ai laboratori di cucina Italian Food Lab. Scopo dei laboratori è quello di diffondere la conoscenza del patrimonio enogastronomico italiano e promuovere il Made in Italy nel mondo. Gulfood, che si è svolta dal 16 al 21 febbraio al World Trade Centre di Dubai, è una delle più importanti fiere trade al mondo in ambito food & beverage.



ASPAPRESS - AGENZIA DI STAMPA

Direttore: Enzo Fasoli

Publicato da Enzo Fasoli · 28.2.19

CASA ARTUSI VOLA A DUBAI IN OCCASIONE DI GULFOOD



Casa Artusi vola a Dubai C'è anche il centro gastronomico di Forlimpopoli a Gulfood

Forlimpopoli (19 febbraio 2019) – Casa Artusi sempre più globetrotter. In attesa di volare a Dubai per Expo 2020, il centro gastronomico forlimpopolese in questi giorni ha anticipato il suo viaggio nella città emiratina in occasione di **Gulfood**.

Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina di **Casa Artusi**, ha partecipato ai laboratori di cucina Italian Food Lab, organizzati da Italian Trade Agency. Scopo dei laboratori è quello di diffondere la conoscenza del patrimonio enogastronomico italiano e promuovere il Made in Italy nel mondo.

Gulfood, che si è svolto dal 16 al 21 febbraio al World Trade Centre di Dubai, è una delle più importanti fiere trade al mondo in ambito food & beverage. I numeri della manifestazione sono impressionanti: oltre 5mila espositori, 120 padiglioni allestiti su un'area di circa un milione di metri quadrati, e quasi 100.000 visitatori attesi da 193 nazioni.



Casa Artusi vola a Dubai

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 28 febbraio 2019 – Casa Artusi sempre più globetrotter. In attesa di volare a Dubai per Expo 2020, il centro gastronomico forlimpopolese in questi giorni ha anticipato il suo viaggio nella città emiratina in occasione di Gulfood. Carla Brigladori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, ha partecipato ai laboratori di cucina Italian Food Lab, organizzati da Italian Trade Agency. Scopo dei laboratori è quello di diffondere la conoscenza del patrimonio enogastronomico italiano e promuovere il Made in Italy nel mondo.

Gulfood, che si è svolto dal 16 al 21 febbraio al World Trade Centre di Dubai, è una delle più importanti fiere trade al mondo in ambito food & beverage. I numeri della manifestazione sono impressionanti: oltre 5mila espositori, 120 padiglioni allestiti su un'area di circa un milione di metri quadrati, e quasi 100.000 visitatori attesi da 193 nazioni.

FORLÌTODAY

Enogastronomia, Casa Artusi vola a Dubai in occasione del Gulfood

I numeri della manifestazione sono impressionanti: oltre 5mila espositori, 120 padiglioni allestiti su un'area di circa un milione di metri quadrati, e quasi 100.000 visitatori attesi da 193 nazioni

Redazione

27 febbraio 2019 11:00



Casa Artusi sempre più globetrotter. In attesa di volare a Dubai per Expo 2020, il centro gastronomico forlìmpopolese in questi giorni ha anticipato il suo viaggio nella città emiratina in occasione di Gulfood. Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, ha partecipato ai laboratori di cucina Italian Food Lab, organizzati da Italian Trade Agency. Scopo dei laboratori è quello di diffondere la conoscenza del patrimonio enogastronomico italiano e promuovere il Made in Italy nel mondo. Gulfood, che si è svolto dal 16 al 21 febbraio al World Trade Centre di Dubai, è una delle più importanti fiere trade al mondo in ambito food & beverage. I numeri della manifestazione sono impressionanti: oltre 5mila espositori, 120 padiglioni allestiti su un'area di circa un milione di metri quadrati, e quasi 100.000 visitatori attesi da 193 nazioni

I più letti della settimana

L'insegnante consegna la pagella, genitore l'aggreisce: "Non devi dire a mio figlio di studiare di più"

Il marito non torna a casa, la moglie fa la macabra scoperta: trovato morto nell'orto

Divisi per colpa delle malattie, l'amore è più vivo che mai: "La sposerei altre mille volte". Poi il lieto fine
Colpita da un'auto rovina malamente sull'asfalto e batte il capo: è in gravi condizioni

Forlì, guida alla città: quali sono le dieci cose assolutamente da visitare

Tenta di strangolare il padre al culmine di una violenta lite: arrestato per tentato omicidio



Casa Artusi vola a Dubai

Home Lifestyle



C'è anche il centro gastronomico di Forlimpopoli a Gulfood per Expo 2020
Febbraio 27, 2019

Casa Artusi sempre più globetrotter. In attesa di volare a Dubai per Expo 2020, il centro gastronomico forlimpopolese in questi giorni ha anticipato il suo viaggio nella città emiratina in occasione di Gulfood.

Carla Brigladori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi, ha partecipato ai laboratori di cucina Italian Food Lab, organizzati da Italian Trade Agency. Scopo dei laboratori è quello di diffondere la conoscenza del patrimonio enogastronomico italiano e promuovere il Made in Italy nel mondo.

Gulfood, che si è svolto dal 16 al 21 febbraio al World Trade Centre di Dubai, è una delle più importanti fiere trade al mondo in ambito food & beverage. I numeri della manifestazione sono impressionanti: oltre 5mila espositori, 120 padiglioni allestiti su un'area di circa un milione di metri quadrati, e quasi 100.000 visitatori attesi da 193 nazioni.

- TAGS
- Casa Artusi
- Dubai
- Expo 2020
- Forlimpopoli

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#) [Pinterest](#) [WhatsApp](#)

Previous article [In tanti ricordano con affetto Pietro Antonelli, stroncato da un infarto](#) Next article [Riccardo Sinigaglia, il film "Backliner" a Cesena werther](#)

RELATED ARTICLES MORE FROM AUTHOR

[Colorcoriandolo 2019: in Piazza Cavour la 18esima edizione](#)

[Venerdì 1 Marzo, Cervia... si illumina di meno](#)

[Il Magazzino del Sale Darsena di Cervia sarà una grande piazza coperta](#)

[The White Wine Experience presentato a Cervia](#)

“A Cena con Giorgione”, volto televisivo del Gambero Rosso Channel

Cinema e street art per raccontare le donne a Faenza

LEAVE A REPLY ~~Cancel reply~~

Please enter your comment! Please enter your name here You have entered an incorrect email address! Please enter your email address here

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.



News più lette



Comunicato stampa

**8 MARZO, FICO LANCIA LA “SFOGLIA DA GUINNESS”:
CONTRO GLI STEREOTIPI, UOMINI E DONNE DA TUTTA ITALIA
“AL MATTARELLO” PER REALIZZARE LA SFOGLIA PIU’ LUNGA DEL MONDO**

La parità dei sessi si fa anche con la sfoglia. In uno dei **mestieri considerati tradizionalmente “femminili”** e appannaggio delle massaie, hanno ormai fatto il loro ingresso anche gli uomini, spesso giovani, che in tutta Italia si mettono al mattarello “rubando” i segreti di mamme e nonne. Ne daranno prova a FICO Eatly World che, nel giorno della festa della donna, lancia la sfida per realizzare **la sfoglia più lunga del mondo**, contro tutti gli stereotipi. Il **12 maggio**, nel parco del cibo di Bologna, si terrà “Sfoglia da guinness”, per realizzare la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre: **100 metri** di bontà all’uovo, realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia. Saranno all’opera infatti cuochi e cuoche delle **Cesarine, le Mariette e i Marietti di Casa Artusi e le sfogliine di SfogliAmo**, che insieme a FICO organizzano la giornata da record.

L’idea è di **Tiziana Primori**, amministratore delegato di FICO Eatly World, che spiega: “Il soffitto di cristallo, la difficoltà delle donne di arrivare al vertice delle aziende e delle istituzioni, si infrange anche **rompendo gli stereotipi** su quali debbano essere, invece, i lavori femminili. Vogliamo andare oltre i pregiudizi, portando a FICO persone, giovani e meno giovani, che hanno trovato nel mestiere della sfoglia **una professione che è anche una passione**, che racchiude le nostre tradizioni e la nostra cultura enogastronomica”.

Se la pasta è, nel mondo, la regina della cucina italiana, la pasta fresca è una tradizione della cucina domestica che attraversa la penisola da Nord a Sud, con migliaia di ricette e di versioni. Un’arte tutt’altro che relegata nel passato, come dimostra la start up bolognese **SfogliAmo: una cooperativa di ragazzi e ragazze** che propongono in veste moderna e *gourmet* una delle attività classiche dell’enogastronomia italiana. A FICO, metro per metro, l’Italia della sfoglia si dipanerà in tutte le sue ricette e tradizioni, mostrando dal vivo l’incredibile **varietà di formati nati per accogliere i ripieni, i condimenti e le salse** di ogni angolo d’Italia.

Accanto ai giovani di SfogliAmo, saranno all’opera decine di “artisti del mattarello”. A “Pasta da guinness” parteciperanno infatti **le Cesarine**, la più antica rete di cuoche casalinghe d’Italia che conta più di 600 tra padrone e padroni di casa appassionati e accoglienti, che aprono le porte delle loro cucine a viaggiatori curiosi per coinvolgerli in esperienze culinarie indimenticabili (www.cesarine.it). A FICO Eatly World arriveranno **Cesarine da ben 11 regioni italiane**: una “biodiversità” di cucine locali che rappresenta la vivacità del network e la sua presenza capillare in Italia.

Nella *performance* non potevano mancare **le Mariette e i Marietti di Casa Artusi**, che, fra le altre attività, insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana e prendono il loro nome dalla fedele e insostituibile **governante dell’Artusi, Marietta Sabatini**. L’Associazione - che conta, fra uomini e donne, più di centocinquanta soci - persegue il fine statutario, senza fini di lucro, di **valorizzare la cucina di casa** e le tradizioni gastronomiche popolari, con una speciale attenzione rivolta alla cucina della tradizione emiliano-romagnola.



A Fico Bologna una sfoglia da Guinness



(ANSA) - BOLOGNA, 7 MAR - Una sfida per realizzare la sfoglia più lunga del mondo. È quella lanciata da Fico Eataly World il 12 maggio nel parco del cibo di Bologna, dove si terrà "Sfogliada Guinness", la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre.

Sul tagliere 100 metri di 'bontà all'uovo', realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia anche per sfatare gli stereotipi di genere e celebrare la ricorrenza dell'8 marzo.

Saranno così all'opera cuochi e cuoche delle Cesarine, le Mariette e i Marietti di Casa Artusi e le sfogline di SfogliAmo, che insieme a Fico organizzano la giornata da record.



FORLIMPOPOLI L'IMPRESA DA RECORD SI SVOLGERÀ IL 12 MAGGIO

La sfoglia più lunga del mondo da Fico con le Mariette

Cuochi e massaie da tutte Italia in campo per il Guinness

ANCHE le Mariette di Forlimpopoli parteciperanno alla realizzazione della sfoglia da Guinness più lunga del mondo. In realtà non solo Mariette, ma anche i Marietti, mattarello alla mano saranno a Fico di Bologna per cercare di compiere l'opera da record. La parità dei sessi si fa anche con la sfoglia. In uno dei mestieri considerati tradizionalmente 'femminili' e appannaggio delle massaie, hanno ormai fatto il loro ingresso anche gli uomini, spesso giovani, che in tutta Italia si mettono al mattarello 'rubando' i segreti di mamme e nonne. Ne daranno prova domani a Fico Eataly World che, proprio nel giorno della festa della donna, lancia la sfida per realizzare la sfoglia più lunga del mondo, contro tutti gli stereotipi.

IL 12 MAGGIO, nel parco del cibo di Bologna, si terrà 'Sfoglia da Guinness', per realizzare la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre: 100 metri di bontà all'uovo, realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia. Oltre alle Mariette forlimpopolesi saranno all'opera infatti cuochi e cuoche delle Cesarine e le sfogliane di SfogliAmo, che insieme a Fico organizzano la giornata da record. Se la pasta è, nel mondo, la regina della cucina italiana, la pasta fresca è una tradizione della cucina domestica che attraversa la penisola da Nord a Sud, con mi-

glia di ricette e di versioni. Un'arte tutt'altro che relegata nel passato, come dimostra la start up bolognese SfogliAmo: una cooperativa di ragazzi e ragazze che pro-

pongono in veste moderna e gourmet una delle attività classiche dell'enogastronomia italiana. A Fico, metro per metro, l'Italia della sfoglia si dipanerà in tutte le sue ricette e tradizioni, mostrando dal vivo l'incredibile varietà di formati nati per accogliere i ripieni, i condimenti e le salse di ogni angolo d'Italia. Nella performan-

ce non potevano mancare le Mariette e i Marietti di Casa Artusi, che, fra le altre attività, insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana e prendono il loro nome dalla fedele e insostituibile governante dell'Artusi, Marietta Sabatini. L'associazione - che conta, fra uomini e donne, più di centocinquanta soci - persegue il fine statutario, senza fini di lucro, di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari, con una speciale attenzione rivolta alla cucina della tradizione emiliano-romagnola.

Matteo Bondi
di BOLOGNA ITALIAE SPEGNIATA

LA DOPPIA SFIDA

**Mestiere non solo femminile
Uomini e donne a Bologna
contro ogni stereotipo**



NEL NOME DEL PELLEGRINO
L'associazione artusiana



“MARIETTE” IN CAMPO PER LA SFOGLIA RECORD

La parità dei sessi si fa anche con la sfoglia. In uno dei mestieri considerati tradizionalmente “femminili” e appannaggio delle azdore, dunque donne, hanno ormai fatto il loro ingresso anche gli uomini, spesso giovani. Ne daranno prova a FICO Eataly World il 12 maggio prossimo, cimentandosi in una sfida che il parco tematico del cibo bolognese lancia in occasione della Festa della donna. Il 12 maggio a Bologna, si terrà “Sfoglia da Guinness”, per realizzare la sfoglia fresca tirata al matta-

rello più grande di sempre: 100 metri di bontà all'uovo, realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia. Nella performance non potevano mancare le Mariette e i Marietti di Casa Artusi, che, fra le altre attività, insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana e prendono il loro nome dalla fedele e insostituibile governante dell'Artusi, Marietta Sabatini. L'associazione nata a Forlimpopoli conta, fra uomini e donne, più di centocinquanta soci e

persegue il fine statutario, senza fini di lucro, di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari, con una speciale attenzione rivolta alla cucina della tradizione emiliano romagnola. Parteciperanno anche le Cesarine, accanto ai giovani di SfogliAmo che hanno il loro laboratorio di pasta fresca dentro Fico. Questa è la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia che conta più di 600 tra padrone e padroni di casa che aprono le porte delle loro cucine a viaggiatori curiosi.



A Fico Bologna una sfoglia da Guinness



(ANSA) - BOLOGNA, 7 MAR - Una sfida per realizzare la sfoglia più lunga del mondo. È quella lanciata da Fico Eataly World il 12 maggio nel parco del cibo di Bologna, dove si terrà "Sfoglia da Guinness", la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre.

Sul tagliere 100 metri di 'bontà all'uovo', realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia anche per sfatare gli stereotipi di genere e celebrare la ricorrenza dell'8 marzo.

Saranno così all'opera cuochi e cuoche delle Cesarine, le Mariette e i Marietti di Casa Artusi e le sfogline di SfolgiAmo, che insieme a Fico organizzano la giornata da record.

[Leggi tutto](#)

NON SOLO VINO

CUCINA TRADIZIONALE DOMESTICA

"Sfoggia da guinness", Fico lancia la sfida: 100 metri di pasta sfoggia contro gli stereotipi

Se la pasta è simbolo dell'italianità nel mondo, la pasta sfoggia è la tradizione domestica. Ma è tutt'altro che un'arte del passato

BOLOGNA, 08 MARZO 2019, ORE 10:16



Ottenere la parità dei sessi con la pasta sfoggia: è la sfida di Fico Eataly World

La parità dei sessi fatta con la sfoggia: no, niente di assurdo e nessun fraintendimento. Si parla proprio della pasta sfoggia: in uno dei mestieri considerati tradizionalmente "femminili" e appannaggio delle massaie, hanno ormai fatto il loro ingresso anche gli uomini, spesso giovani, che in tutta Italia si mettono al mattarello "rubando" i segreti di mamme e nonne. Da [Fico Eataly World](#), il parco dell'agroalimentare più grande del mondo, nel giorno della festa della donna, lancia la sfida per realizzare la sfoggia più lunga del mondo, contro tutti gli stereotipi. Ci sarà un periodo di preparazione, e poi il 12 maggio, nel parco del cibo di Bologna, si terrà il "Sfoggia da guinness", dove si tenterà di realizzare la sfoggia fresca tirata al mattarello più grande di sempre: 100 metri di bontà all'uovo, realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia. Saranno all'opera infatti cuochi e cuoche delle [Cesarine](#), le [Mariette e i Marietti di Casa Artusi](#) e le sfogline di [SfogliAmo](#), che insieme a Fico organizzano la giornata da record.

Ma perché proprio la pasta sfoggia? Se la pasta è, nel mondo, la regina della cucina italiana,



Sapori

IN EVIDENZA



VINO

RISTORANTI

TRATTORIE

RICETTE

ITINERARI

Bologna, per la sfoglia di pasta da Guinness anche gli uomini diventano sfoglìni



A FICO si tenterà di battere il record della sfoglia più lunga del mondo. L'Ad Tiziana Pr dei sessi passa anche attraverso il mattarello". [Seguici anche su Facebook](#)

di ELEONORA COZZELLA

persone emilia romagna a tavola

tiziana primori

ABBONATI A



08 m:

Articoli Correlati



Bologna, per la sfoglia di pasta da Guinness anche gli uomini

[Seguici anche su Facebook](#)

"Noi donne siamo davvero multitasking, così tra la firma di un contratto e la definizione di un palinsesto di eventi e la gestione di delegazioni e ambasciate in visita di tutto il mondo, indosso il grembiule e mi metto anche a tirare la sfoglia". **Tiziana Primori** è l'amministratore delegato di Eataly World Bologna, e in modo scherzoso racconta l'iniziativa che il prossimo 12 maggio avrà come palcoscenico proprio la Fabbrica Italiana Contadina, cioè il tentativo di entrare nel Guinness dei primati. Obiettivo: realizzare la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre.

Sono state scelte due date simboliche, per lo svolgimento della manifestazione e per il suo annuncio. "L'evento avverrà il 12 di maggio, che è la festa della mamma - spiega la la "signora FICO" - ma lo vogliamo lanciare l'8 marzo perchè anche se è un evento ludico ci dà l'occasione di parlare di pari opportunità, di affermare l'assurdità di differenze di genere nel mondo del lavoro. Così raduneremo uomini e donne di tutta Italia a lavorare col mattarello".



Tiziana Primori (foto FICO)

Condividi

Un po' a sorpresa infatti Primori ci conferma che sono molti i signori maschi che si diletano e impegnano nell'impastare e tirare la sfoglia: "Nei corsi che teniamo da noi - continua la Ceo - la metà sono uomini, sia tra il corpo docente sia tra gli iscritti. I nostri corsi inoltre raccolgono tutte le nazionalità, così è normale vedere fianco a fianco uomini cinesi, americani, tedeschi di tutte le età, a lezione di sfoglia".

Per battere il record, saranno arruolati in parti uguali uomini e donne. Ci saranno gli iscritti delle Cesarine (rete che conta più di 600 tra padrone e padroni di casa che aprono le porte delle loro cucine a viaggiatori curiosi), le Mariette e i Marietti di Casa Artusi (associazione nata per valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari) e i ragazzi e le ragazze della cooperativa SfogliaAmo, startup interna a FICO. Un bel messaggio lanciato da una realtà in cui (a partire dall'ad) il 65 per cento dei dipendenti è

formato da donne.

Il 12 maggio oltre all'impasto e la stesura di ben 100 mestri di pasta fresca, si terrà una lezione sui principali ripieni di tutta Italia, da quello del tortellino di Bologna a quello dei cappelletti, passando per i tortelli di zucca, ricotta e spinaci e così via.



Tiziana Primori a spasso in bicicletta per FICO con Jamie Oliver

Condividi

"L'idea è per valorizzare la biodiversità, i territori e prodotti. E siccome il comun denominatore di tutta la Penisola è la pasta - sottolinea - racconteremo l'Italia a partire proprio dall'amore per la pasta ripiena. Lo facciamo in modo un po' teatrale, con un evento che è culturale e goloso, rendendo spettacolare l'arte della sfoglia". E spettacolare lo sarà davvero, visto che, calcoli alla mano, saranno impastati 60 chili di farina con 600 uova.

Insomma, la parità dei sessi passa dalla sfoglia, dall'impegno in uno dei mestieri considerati tradizionalmente "femminili" e appannaggio delle massaie, scoprendo che ormai vi hanno fatto ingresso anche gli uomini, spesso giovani, che in tutta Italia si mettono alla spianatoia "rubando" i segreti di mamme e nonne. Sarà dunque una doppia sfida: al Guinness World Record ma anche agli stereotipi.

"Il soffitto di cristallo, la difficoltà delle donne di arrivare al vertice delle aziende e delle istituzioni - aggiunge Primori - si infrange anche andando contro i luoghi comuni, la gabbia che relega le donne a certi mestieri e gli uomini ad altri. Vogliamo andare oltre i pregiudizi, portando a FICO persone, tutte quelle persone che hanno trovato nel mestiere della sfoglia una professione che è anche una passione, che racchiude le nostre tradizioni e la nostra cultura enogastronomica".

A FICO, metro per metro, l'Italia della sfoglia, fatta di donne e uomini, si

dipanerà in tutte le sue ricette e tradizioni, mostrando dal vivo l'incredibile varietà di formati nati per accogliere i ripieni, i condimenti e le salse di ogni angolo d'Italia.

Mi piace Piace a Bettina Balzani ed altri 39.545.



© Riproduzione riservata

08 marzo 2019

ARTICOLI CORRELATI



Da Scabin e Bottura fino alla conquista di Londra: lo straordinario percorso di Sara Guastalla

DI ELEONORA COZZELLA



Eugenio Morrone, il gelatiere calabrese che fa collezione di premi

DI ELEONORA COZZELLA



Per Il Tortellante di Massimo Bottura nuova sede e un contratto con Gucci

DI ELEONORA COZZELLA



Susy Ceraudo, l'anima discreta del ristorante Dattilo, perla di Calabria

DI ELEONORA COZZELLA



SELECT LANGUAGE



Select Language ▾



Prima Pagina > Enogastronomia > A Fico Bologna 100 Metri Di Sfoglia Da Guinness



ENOGASTRONOMIA

A Fico Bologna 100 metri di sfoglia da Guinness

08

Mar 2019



177



(ANSA) – BOLOGNA, 7 MAR – Una sfida per realizzare la sfoglia più lunga del mondo. È quella lanciata da Fico Eataly World il 12 maggio nel parco del cibo di Bologna, dove si terrà “Sfoglia da Guinness”, la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre.

Sul tagliere 100 metri di ‘bontà all’uovo’, realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia anche per sfatare gli stereotipi di genere e celebrare la ricorrenza dell’8 marzo.

Saranno così all’opera cuochi e cuoche delle Cesarine, le Mariette e i Marietti di Casa Artusi e le sfogline di SfogliAmo, che insieme a Fico organizzano la giornata da record.

L’idea è di Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico Eataly World, che spiega: “Il soffitto di cristallo, la difficoltà delle donne di arrivare al vertice delle aziende e delle istituzioni, si infrange anche rompendo gli stereotipi su quali debbano essere, invece, i lavori femminili. Vogliamo andare oltre i pregiudizi, portando a Fico persone, giovani e meno giovani, che hanno trovato nel mestiere della sfoglia una professione che è anche una passione, che racchiude le nostre tradizioni e la nostra cultura enogastronomica”.(ANSA).

Please follow and like us:

👁 Visualizzato: 189

ARTICOLI CORRELATI



Le Mariette di Casa Artusi nella “Sfoglia da Guinness” a Fico a Bologna

Contro gli stereotipi, uomini e donne da tutta Italia “al mattarello” per realizzare la sfoglia più lunga del mondo

BOLOGNA – La parità dei sessi si fa anche con la sfoglia. In uno dei mestieri considerati tradizionalmente “femminili” e appannaggio delle massaie, hanno ormai fatto il loro ingresso anche gli uomini, spesso giovani, che in tutta Italia si mettono al mattarello “rubando” i segreti di mamme e nonne.

Ne daranno prova a FICO Eataly World che, nel giorno della festa della donna, lancia la sfida per realizzare la sfoglia più lunga del mondo, contro tutti gli stereotipi.

Il 12 maggio, nel parco del cibo di Bologna, si terrà “Sfoglia da Guinness”, per realizzare la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre: 100 metri di bontà all’uovo, realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia. Saranno all’opera infatti cuochi e cuoche delle Cesarine, le Mariette e i Marietti di Casa Artusi e le sfogline di SfogliAmo, che insieme a FICO organizzano la giornata da record.

L’idea è di Tiziana Primori, amministratore delegato di FICO Eataly World, che spiega: “Il soffitto di cristallo, la difficoltà delle donne di arrivare al vertice delle aziende e delle istituzioni, si infrange anche rompendo gli stereotipi su quali debbano essere, invece, i lavori femminili. Vogliamo andare oltre i pregiudizi, portando a FICO persone, giovani e meno giovani, che hanno trovato nel mestiere della sfoglia una professione che è anche una passione, che racchiude le nostre tradizioni e la nostra cultura enogastronomica”.

Se la pasta è, nel mondo, la regina della cucina italiana, la pasta fresca è una tradizione della cucina domestica che attraversa la penisola da Nord a Sud, con migliaia di ricette e di versioni. Un’arte tutt’altro che relegata nel passato, come dimostra la start up bolognese SfogliAmo: una cooperativa di ragazzi e ragazze che propongono in veste moderna e gourmet una delle attività classiche dell’enogastronomia italiana. A FICO, metro per metro, l’Italia della sfoglia si dipanerà in tutte le sue ricette e tradizioni, mostrando dal vivo l’incredibile varietà di formati nati per accogliere i ripieni, i condimenti e le salse di ogni angolo d’Italia.

Accanto ai giovani di SfogliAmo, saranno all’opera decine di “artisti del mattarello”. A “Pasta da Guinness” parteciperanno infatti le Cesarine, la più antica rete di cuoche casalinghe d’Italia che conta più di 600 tra padrone e padroni di casa appassionati e accoglienti, che aprono le porte delle loro cucine a viaggiatori curiosi per coinvolgerli in esperienze culinarie indimenticabili (www.cesarine.it). A FICO Eataly World arriveranno Cesarine da ben 11 regioni italiane: una “biodiversità” di cucine locali che rappresenta la vivacità del network e la sua presenza capillare in Italia.

Nella performance non potevano mancare le Mariette e i Marietti di Casa Artusi, che, fra le altre attività, insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana e prendono il loro nome dalla fedele e insostituibile governante dell’Artusi, Marietta Sabatini. L’Associazione – che conta, fra uomini e donne, più di centocinquanta soci – persegue il fine statutario, senza fini di lucro, di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari, con una speciale attenzione rivolta alla cucina della tradizione emiliano-romagnola.

7 marzo 2019 - [Forli](#), [Cronaca](#)

La sfida è lanciata: uomini e donne al mattarello per la sfoglia da guinness di FICO



Contro tutti gli stereotipi. All'opera anche le Mariette di Forlimpopoli

La parità dei sessi si fa anche con la sfoglia. In uno dei mestieri considerati tradizionalmente “femminili” e appannaggio delle massaie, hanno ormai fatto il loro ingresso anche gli uomini, spesso giovani, che in tutta Italia si mettono al mattarello “rubando” i segreti di mamme e nonne. Ne daranno prova a FICO Eatly World che, nel giorno della festa della donna, lancia la sfida per realizzare **la sfoglia più lunga del mondo**, contro tutti gli stereotipi. Il **12 maggio**, nel parco del cibo di Bologna, si terrà “Sfoglia da guinness”, per realizzare la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre: **100 metri** di bontà all'uovo, realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia. Saranno all'opera infatti cuochi e cuoche delle **Cesarine, le Mariette e i Marietti di Casa Artusi e le sfogline di SfogliAmo**, che insieme a FICO organizzano la giornata da record.

L'idea è di **Tiziana Primori**, amministratore delegato di FICO Eatly World, che spiega: “Il soffitto di cristallo, la difficoltà delle donne di arrivare al vertice delle aziende e delle istituzioni, si infrange anche **rompendo gli stereotipi** su quali debbano essere, invece, i lavori femminili. Vogliamo andare oltre i pregiudizi, portando a FICO persone, giovani e meno giovani, che hanno trovato nel mestiere della sfogliatura **una professione che è anche una passione**, che racchiude le nostre tradizioni e la nostra cultura enogastronomica”. Se la pasta è, nel mondo, la regina della cucina italiana, la pasta fresca è una tradizione della cucina domestica che attraversa la penisola da Nord a Sud, con migliaia di ricette e di versioni. Un'arte tutt'altro che relegata nel passato, come dimostra la start up bolognese **SfogliAmo: una cooperativa di ragazzi e ragazze** che propongono in veste moderna e gourmet una delle attività classiche dell'enogastronomia italiana. A FICO, metro per metro, l'Italia della sfoglia si dipanerà in tutte le sue ricette e tradizioni, mostrando dal vivo l'**incredibile varietà di formati nati per accogliere i ripieni, i condimenti e le salse** di ogni angolo d'Italia.

Accanto ai giovani di SfogliaAmo, saranno all'opera decine di "artisti del mattarello". A "Pasta da guinness" parteciperanno infatti **le Cesarine**, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia che conta più di 600 tra padrone e padroni di casa appassionati e accoglienti, che aprono le porte delle loro cucine a viaggiatori curiosi per coinvolgerli in esperienze culinarie indimenticabili (www.cesarine.it). A FICO Eataly World arriveranno Cesarine **da ben 11 regioni italiane**: una "biodiversità" di cucine locali che rappresenta la vivacità del network e la sua presenza capillare in Italia.

Nella performance non potevano mancare le **Mariette e i Marietti di Casa Artusi**, che, fra le altre attività, insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana e prendono il loro nome dalla fedele e insostituibile **governante dell'Artusi, Marietta Sabatini**. L'Associazione - che conta, fra uomini e donne, più di centocinquanta soci - persegue il fine statutario, senza fini di lucro, di **valorizzare la cucina di casa** e le tradizioni gastronomiche popolari, con una speciale attenzione rivolta alla cucina della tradizione emiliano-romagnola.

Tag: [Fico](#) [Associazione delle Mariette](#)

Ti potrebbe interessare anche

[Ecco la "cinquina" del Premio Marietta](#)

FORLIMPOPOLI - Due giornalisti, un artigiano, una casalinga, un'impiegata, in rappresentanza dell'intera Penisola a conferma di un evento sempre più nazionale: dalla Sicilia (Enna) alla Sardegna (Sassari), passando per la Puglia (Taranto), la Capitale d'Italia e la Lombardia (Lecco). Sono i cinque finalisti del Premio Marietta 2013, il concorso nazionale per cuochi dilettanti dedicato alla fedele governante dell'Artusi, Marietta Sabatini. Domenica 23 giugno a partire dalle 9,30 saranno ai fornelli della scuola di Cucina di Casa Artusi a Forlimpopoli per realizzare le loro ricette ispirate al celebre manuale artusiano, "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". A vagliare e degustare le loro pietanze sarà una giuria presieduta da Verdiana Gordini, presidente dell'Associazione delle Mariette.

[Discepoli di Pellegrino Artusi cercasi](#)

FORLIMPOPOLI. Ritorna il Premio Marietta, il concorso nazionale promosso dal Comune di Forlimpopoli, in collaborazione con Casa Artusi e l'Associazione delle Mariette, dedicato alla celebre governante dell'Artusi. Figura fondamentale nella vita di Pellegrino Artusi, Marietta Sabatini ha contribuito in maniera determinante all'impresa culinaria e editoriale tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, la Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene. Nella cucina di casa a Firenze provarono e riprovarono centinaia e centinaia di ricette in un viaggio di sapori che ha toccato l'intera penisola: Marietta stava ai fornelli, Artusi correggeva, rivedeva le dosi, riscriveva i procedimenti, integrava i suggerimenti, spiegava e commentava con riflessioni personali. Il Concorso è un omaggio alle Mariette di oggi, allo spirito della cucina domestica che ha animato tutto il percorso gastronomico e culturale dell'Artusi.

["Come ti cucino un'emozione", presentazione del libro di Elisabetta Boninsegna](#)

Secondo appuntamento autunnale con Le Domeniche delle Mariette, gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per conoscere meglio (e degustare) alimenti, piatti e le storie che li circondano. Domenica 27 novembre alle ore 15.30 sarà ospite Elisabetta Boninsegna, giornalista, blogger, amante della cucina, che presenterà il suo libro *Come ti cucino un'emozione* (Ed. Historica, 2016).

Collegamento sorgente: <http://www.forli24ore.it/news/forli/0052110-sfida-e-lanciata-uomini-e-donne-al-mattarello-sfoglia-guinness-fico>

FORLÌTODAY

Una "Sfoglia da Guinness": le Mariette di Casa Artusi tentano l'impresa

Il 12 maggio, nel parco del cibo di Bologna, si terrà "Sfoglia da Guinness", per realizzare la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre

Redazione

07 marzo 2019 10:18



La parità dei sessi si fa anche con la sfoglia. In uno dei mestieri considerati tradizionalmente "femminili" e appannaggio delle massaie, hanno ormai fatto il loro ingresso anche gli uomini, spesso giovani, che in tutta Italia si mettono al mattarello "rubando" i segreti di mamme e nonne. Ne daranno prova a Fico Eataly World che, nel giorno della festa della donna, lancia la sfida per realizzare la sfoglia più lunga del mondo, contro tutti gli stereotipi. Il 12 maggio, nel parco del cibo di Bologna, si terrà "Sfoglia da Guinness", per realizzare la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre: 100 metri di bontà all'uovo, realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia. Saranno all'opera infatti cuochi e cuoche delle Cesarine, le Mariette e i Marietti di Casa Artusi e le sfogline di SfogliAmo, che insieme a Fico organizzano la giornata da record.

L'idea è di Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico Eataly World, che spiega: "Il soffitto di cristallo, la difficoltà delle donne di arrivare al vertice delle aziende e delle istituzioni, si infrange anche rompendo gli stereotipi su quali debbano essere, invece, i lavori femminili. Vogliamo andare oltre i pregiudizi, portando a Fico persone, giovani e meno giovani, che hanno trovato nel mestiere della sfoglia una professione che è anche una passione, che racchiude le nostre tradizioni e la nostra cultura enogastronomica".

Accanto ai giovani di SfogliAmo, saranno all'opera decine di "artisti del mattarello". A "Pasta da Guinness" parteciperanno infatti le Cesarine, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia che conta più di 600 tra padrone e padroni di casa appassionati e accoglienti, che aprono le porte delle loro cucine a viaggiatori curiosi per coinvolgerli in esperienze culinarie indimenticabili. Nella performance non potevano mancare le Mariette e i Marietti di Casa Artusi, che, fra le altre attività, insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana e prendono il loro nome dalla fedele e insostituibile governante dell'Artusi, Marietta Sabatini. L'Associazione - che conta, fra uomini e donne, più di centocinquanta soci - persegue il fine statutario, senza fini di lucro, di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari, con una speciale attenzione rivolta alla cucina della tradizione emiliano-romagnola.

I più letti della settimana

Morto a 25 anni nel bagno del parco, gli amici si mobilitano con una colletta per la figlia

Cadavere ritrovato nei bagni del Parco della Resistenza: indagini dei carabinieri

La notte si macchia di sangue: tragedia in A-14, muoiono due persone in un drammatico schianto
Storica palestra chiude dopo 35 anni. Gli abbonati traghettati in altre strutture

Pauroso schianto sulla Lughese: scontro tra auto, una si ribalta e impatta contro un albero che croila

"Suo figlio ha causato un incidente, deve pagare": ma l'anziana è più astuta del finto carabiniere



Gastronomia: a Fico Bologna 100 metri di sfoglia da Guinness

- Una sfida per realizzare la sfoglia più lunga del mondo. È quella lanciata da Fico Eatly World il 12 maggio nel parco del cibo di Bologna, dove si terrà "Sfoglia da Guinness", la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre.

Sul tagliere 100 metri di 'bontà all'uovo', realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia anche per sfatare gli stereotipi di genere e celebrare la ricorrenza dell'8 marzo.

Saranno così all'opera cuochi e cuoche delle Cesarine, le Mariette e i Marietti di Casa Artusi e le sfogline di SfogliAmo, che insieme a Fico organizzano la giornata da record.

L'idea è di Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico Eatly World, che spiega: "Il soffitto di cristallo, la difficoltà delle donne di arrivare al vertice delle aziende e delle istituzioni, si infrange anche rompendo gli stereotipi su quali debbano essere, invece, i lavori femminili. Vogliamo andare oltre i pregiudizi, portando a Fico persone, giovani e meno giovani, che hanno trovato nel mestiere della sfoglia una professione che è anche una passione, che racchiude le nostre tradizioni e la nostra cultura enogastronomica".(ANSA).

© Riproduzione riservata



Gastronomia: a Fico Bologna 100 metri di sfoglia da Guinness

- Una sfida per realizzare la sfoglia più lunga del mondo. È quella lanciata da Fico Eataly World il 12 maggio nel parco del cibo di Bologna, dove si terrà "Sfoglia da Guinness", la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre.

Sul tagliere 100 metri di 'bontà all'uovo', realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia anche per sfatare gli stereotipi di genere e celebrare la ricorrenza dell'8 marzo.

Saranno così all'opera cuochi e cuoche delle Cesarine, le Mariette e i Marietti di Casa Artusi e le sfogline di SfogliAmo, che insieme a Fico organizzano la giornata da record.

L'idea è di Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico Eataly World, che spiega: "Il soffitto di cristallo, la difficoltà delle donne di arrivare al vertice delle aziende e delle istituzioni, si infrange anche rompendo gli stereotipi su quali debbano essere, invece, i lavori femminili. Vogliamo andare oltre i pregiudizi, portando a Fico persone, giovani e meno giovani, che hanno trovato nel mestiere della sfoglia una professione che è anche una passione, che racchiude le nostre tradizioni e la nostra cultura enogastronomica".(ANSA).

© Riproduzione riservata

TRENTINO

Sei in: [Terra e Gusto](#) » [Gastronomia: a Fico Bologna 100 metri...](#) »

Gastronomia: a Fico Bologna 100 metri di sfoglia da Guinness

07 marzo 2019



(ANSA) - BOLOGNA, 7 MAR - Una sfida per realizzare la sfoglia più lunga del mondo. È quella lanciata da Fico Eataly World il 12 maggio nel parco del cibo di Bologna, dove si terrà "Sfoglia da Guinness", la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre. Sul tagliere 100 metri di 'bontà all'uovo', realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia anche per sfatare gli stereotipi di genere e celebrare la ricorrenza dell'8 marzo. Saranno così all'opera cuochi e cuoche delle Cesarine, le Mariette e i Marietti di Casa Artusi e le sfogline di SfogliAmo, che insieme a Fico organizzano la giornata da record. L'idea è di Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico Eataly World, che spiega: "Il soffitto di cristallo, la difficoltà delle donne di arrivare al vertice delle aziende e delle istituzioni, si infrange anche rompendo gli stereotipi su quali debbano essere, invece, i lavori femminili. Vogliamo andare oltre i pregiudizi, portando a Fico persone, giovani e



8 marzo, Fico lancia la “sfoglia da Guinness”: contro gli stereotipi, uomini e donne da tutta Italia “al mattarello” per realizzare la sfoglia piu’ lunga del mondo



La parità dei sessi si fa anche con la sfoglia. In uno dei mestieri considerati tradizionalmente “femminili” e appannaggio delle massaie, hanno ormai fatto il loro ingresso anche gli uomini, spesso giovani, che in tutta Italia si mettono al mattarello “rubando” i segreti di mamme e nonne. Ne daranno prova a #ficoeatalyworld che, nel giorno della festa della donna, lancia la sfida per realizzare la sfoglia più lunga del mondo, contro tutti gli stereotipi. Il 12 maggio, nel parco del cibo di Bologna, si terrà “Sfoglia da Guinness”, per realizzare la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre: 100 metri di bontà all’uovo, realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia. Saranno all’opera infatti cuochi e cuoche delle Cesarine, le Mariette e i Marietti di Casa Artusi e le sfogline di SfogliAmo, che insieme a FICO organizzano la giornata da record.

L’idea è di Tiziana Primori, amministratore delegato di #ficoeatalyworld, che spiega: “Il soffitto di cristallo, la difficoltà delle donne di arrivare al vertice delle aziende e delle istituzioni, si infrange anche rompendo gli stereotipi su quali debbano essere, invece, i lavori femminili. Vogliamo andare oltre i pregiudizi, portando a FICO persone, giovani e meno giovani, che hanno trovato nel mestiere della sfoglia una professione che è anche una passione, che racchiude le nostre tradizioni e la nostra cultura enogastronomica”.

Se la pasta è, nel mondo, la regina della cucina italiana, la pasta fresca è una tradizione della cucina domestica che attraversa la penisola da Nord a Sud, con migliaia di ricette e di versioni. Un’arte tutt’altro che relegata nel passato, come dimostra la start up bolognese SfogliAmo: una cooperativa di ragazzi e ragazze che propongono in veste moderna e gourmet una delle attività classiche dell’enogastronomia italiana. A FICO, metro per metro, l’Italia della sfoglia si dipanerà in tutte le sue ricette e tradizioni, mostrando dal vivo l’incredibile varietà di formati nati per accogliere i ripieni, i condimenti e le salse di ogni angolo d’Italia.

Accanto ai giovani di SfogliAmo, saranno all’opera decine di “artisti del mattarello”. A “Pasta da Guinness” parteciperanno infatti le Cesarine, la più antica rete di cuoche casalinghe d’Italia che conta più di 600 tra padrone e padroni di casa appassionati e accoglienti, che aprono le porte delle loro cucine a viaggiatori curiosi per coinvolgerli in esperienze culinarie indimenticabili (www.cesarine.it). A #ficoeatalyworld arriveranno Cesarine da ben 11 regioni italiane: una

“biodiversità” di cucine locali che rappresenta la vivacità del network e la sua presenza capillare in Italia.

Nella performance non potevano mancare le Mariette e i Marietti di Casa Artusi, che, fra le altre attività, insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana e prendono il loro nome dalla fedele e insostituibile governante dell'Artusi, Marietta Sabatini. L'Associazione - che conta, fra uomini e donne, più di centocinquanta soci - persegue il fine statutario, senza fini di lucro, di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari, con una speciale attenzione rivolta alla cucina della tradizione emiliano-romagnola.



Le Mariette a Fico Eataly World per la sfoglia più lunga del mondo

(Sesto Potere) – Bologna, 7 marzo 2019 – La parità dei sessi si fa anche con la sfoglia. In uno dei mestieri considerati tradizionalmente “femminili” e appannaggio delle massaie, hanno ormai fatto il loro ingresso anche gli uomini, spesso giovani, che in tutta Italia si mettono al mattarello “rubando” i segreti di mamme e nonne. Ne daranno prova a Fico Eataly World che, nel giorno della festa della donna, lancia la sfida per realizzare la sfoglia più lunga del mondo, contro tutti gli stereotipi.mariette

Il 12 maggio, nel parco del cibo di Bologna, si terrà “Sfoglia da guinness”, per realizzare la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre: 100 metri di bontà all’uovo, realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia. Saranno all’opera infatti cuochi e cuoche delle Cesarine, le Mariette e i Marietti di Casa Artusi e le sfogline di SfogliAmo, che insieme a Fico organizzano la giornata da record.

L’idea è di Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico Eataly World, che spiega: “Il soffitto di cristallo, la difficoltà delle donne di arrivare al vertice delle aziende e delle istituzioni, si infrange anche rompendo gli stereotipi su quali debbano essere, invece, i lavori femminili. Vogliamo andare oltre i pregiudizi, portando a Fico persone, giovani e meno giovani, che hanno trovato nel mestiere della sfoglia una professione che è anche una passione, che racchiude le nostre tradizioni e la nostra cultura enogastronomica”.

Se la pasta è, nel mondo, la regina della cucina italiana, la pasta fresca è una tradizione della cucina domestica che attraversa la penisola da Nord a Sud, con migliaia di ricette e di versioni. Un’arte tutt’altro che relegata nel passato, come dimostra la start up bolognese SfogliAmo: una cooperativa di ragazzi e ragazze che propongono in veste moderna e gourmet una delle attività classiche dell’enogastronomia italiana. A Fico, metro per metro, l’Italia della sfoglia si dipanerà in tutte le sue ricette e tradizioni, mostrando dal vivo l’incredibile varietà di formati nati per accogliere i ripieni, i condimenti e le salse di ogni angolo d’Italia.

Accanto ai giovani di SfogliAmo, saranno all’opera decine di “artisti del mattarello”. A “Pasta da guinness” parteciperanno infatti le Cesarine, la più antica rete di cuoche casalinghe d’Italia che conta più di 600 tra padrone e padroni di casa appassionati e accoglienti, che aprono le porte delle loro cucine a



Le Mariette di Casa Artusi nella “Sfoglia da Guinness” a Fico

Home Città Forlimpopoli

- Città
- Forlimpopoli

Da Staff 4live - 7 marzo 2019 Letture: 121 0 [Condividi su Facebook](#) [Tweet su Twitter](#)



La parità dei sessi si fa anche con la sfoglia. In uno dei mestieri considerati tradizionalmente “femminili” e appannaggio delle massaie, hanno ormai fatto il loro ingresso anche gli uomini, spesso giovani, che in tutta Italia si mettono al mattarello “rubando” i segreti di mamme e nonne. Ne daranno prova a Fico Eataly World che, nel giorno della festa della donna, lancia la sfida per realizzare la sfoglia più lunga del mondo, contro tutti gli stereotipi. Il 12 maggio, nel parco del cibo di Bologna, si terrà “Sfoglia da Guinness”, per realizzare la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre: 100 metri di bontà all’uovo, realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia. Saranno all’opera infatti cuochi e cuoche delle Cesarine, le Mariette e i Marietti di Casa Artusi e le sfogliane di SfogliAmo, che insieme a Fico organizzano la giornata da record.

L’idea è di Tiziana Primori amministratore delegato di Fico Eataly World, che spiega: “Il soffitto di cristallo, la difficoltà delle donne di arrivare al vertice delle aziende e delle istituzioni, si infrange anche rompendo gli stereotipi su quali debbano essere, invece, i lavori femminili. Vogliamo andare oltre i pregiudizi, portando a Fico persone, giovani e meno giovani, che hanno trovato nel mestiere della sfoglia una professione che è anche una passione, che racchiude le nostre tradizioni e la nostra cultura enogastronomica”.

Se la pasta è, nel mondo, la regina della cucina italiana, la pasta fresca è una tradizione della cucina domestica che attraversa la penisola da Nord a Sud, con migliaia di ricette e di versioni. Un’arte tutt’altro che relegata nel passato, come dimostra la start up bolognese SfogliAmo: una cooperativa di ragazzi e ragazze che propongono in veste moderna e gourmet una delle attività classiche dell’enogastronomia italiana. A Fico, metro per metro, l’Italia della sfoglia si dipanerà in tutte le sue ricette e tradizioni, mostrando dal vivo l’incredibile varietà di formati nati per accogliere i ripieni, i condimenti e le salse di ogni angolo d’Italia.

Accanto ai giovani di SfogliAmo, saranno all’opera decine di “artisti del mattarello”. A “Pasta da Guinness” parteciperanno infatti le Cesarine, la più antica rete di cuoche casalinghe d’Italia che conta più di 600 tra padrone e padroni di casa appassionati e accoglienti, che aprono le porte delle loro cucine a viaggiatori curiosi per coinvolgerli in esperienze culinarie indimenticabili

(www.cesarine.it). A Fico Eataly World arriveranno Cesarine da ben 11 regioni italiane: una "biodiversità" di cucine locali che rappresenta la vivacità del network e la sua presenza capillare in Italia.

Nella performance non potevano mancare le Mariette e i Marietti di Casa Artusi, che, fra le altre attività, insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana e prendono il loro nome dalla fedele e insostituibile governante dell'Artusi, Marietta Sabatini. L'Associazione – che conta, fra uomini e donne, più di centocinquanta soci – persegue il fine statutario, senza fini di lucro, di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari, con una speciale attenzione rivolta alla cucina della tradizione emiliano-romagnola.

- TAGS
- fico
- Fico Eataly World
- Mariette
- Sfogliata da Guinness

CONDIVIDI [Facebook](#) [Twitter](#)

-
- tweet

Articolo precedente Fratto: "Parlare delle donne è un atto politico e non deve limitarsi alla giornata della donna" Articolo successivo Ior per Irst: nel prossimo triennio 1,8 milioni di euro per la ricerca oncologica



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

ARTICOLI CORRELATI Di più dello stesso autore
Santa Sofia

Santa Sofia in trasferta a Fico Eataly World
Forlimpopoli

“Domeniche delle Mariette” a Casa Artusi con Daniela Guerra



Forlimpopoli

Le Mariette a ‘La Prova del Cuoco’

Seguici!

4,238 Fans Mi piace 63 Sottoscrittori +1 229 Follower Segui 736 Follower Segui

HOME › **BOLOGNA** › **COSA FARE**

8 marzo 2019 Bologna, gli eventi da non perdere per la festa delle donne

Concerti, cene e party: gli appuntamenti sotto le Due Torri e in provincia

di ZOE PEDERZINI

Ultimo aggiornamento il 7 marzo 2019 alle 16:25

Articolo / Festa della donna 2019, perché l'8 marzo si regala la mimosa

3 voti



8 marzo 2019, tanti eventi a Bologna per la festa delle donne (Foto Isolapress)

Bologna, 7 marzo 2019 - La **festa delle donne** è alle porte, l'aria si inebria del pungente profumo di mimosa, l'atmosfera è primaverile e frizzante. Domani la città, essendo peraltro l'8 marzo 2019 venerdì, si riempie di eventi e appuntamenti di ogni genere e per tutti i gusti.

Leggi anche [Perché l'8 marzo si regala la mimosa](#)

Galà per le donne e per gli uomini che le amano - Dalle ore 20, al Grand Hotel Majestic di via Indipendenza, l'associazione Aidda e Fondazione Ant si uniscono per una serata incontro dove le protagoniste saranno donne che si sono distinte nel campo della moda, dell'arte, della musica, dello sport o del lavoro. Per l'occasione sarà messa in palio un'opera donata ad Ant dalla Galleria Forni. La cena, a cura dello chef Christian Mometti, delizierà i palati dei partecipanti (100 euro di donazione per riservare un posto a cena): dress code, ovviamente, un tocco di giallo.

I'm a woman - al cinema teatro Orione di via Cimabue, invece, dalle 21 fino alla mezzanotte si terrà il concerto 'I'm a Woman', organizzato dalla onlus Casa delle donne per non subire violenze, dal Lions Club di Crevalcore, dall'associazione culturale no profit Black in Bo. La serata, all'insegna della musica e dei dialoghi tra donne che hanno scritto in difesa dei loro diritti, vede protagonisti Daria Bianciardi, i Groove City e Ricky Hutton. I biglietti sono disponibili su Vivaticket.

Sorelle Ribelli - Il bar di via Clavature, per la festa della donna, dalle 18 in avanti, organizza un aperitivo-cena nella suggestiva location del Mercato di Mezzo con il djset di La Funky. Il menù, rigorosamente 'mimosa', per la cena su prenotazione, prevede antipasto, primo e dolce per 25 euro, inclusi coperto, acqua e caffè.

Demenza Senile - La Buca san Petronio di via de' Musei diventa location, domani, dalle 21 alle 3, di una delle serate 'itineranti' più divertente della città. La musica anni '90 non vi lascerà un secondo e vi farà venire voglia di ballare fino alla Festa della donna dell'anno prossimo. L'ingresso è libero, la cena su prenotazione.

Brescia Girls Power - Il Bononia Club di via Sacco e Vanzetti, in occasione della Festa della donna, organizza un party dalle 19 alle 4 del mattino. Il format 'Brescia' unisce gastronomia e musica, i due ingredienti fondamentali per una serata come si deve. L'ingresso è libero, il buffet sarà a tema 'tutto bolognese' fino alle 22, poi si apriranno le danze.

La festa della donna - Dalle 21 alle 5 il Giostrà, in via Mattei, vi aspetta per una serata in onore del gentil sesso a tema hip hop e reggaeton. Ospiti d'eccezione della serata, durante la cena, i Blackroses, partecipanti di Italia's Got Talent.

La danza delle streghe - Riappare, in grande stile, il Der Kindergarten di via Calzoni che, domani, dalle 23 ospiterà una serata dedicata alle donne. Il dj set sarà rigorosamente tutto al femminile, l'ingresso viene 10 euro.

Incontri, l'immagine della donna in pubblicità - Domattina, dalle ore 9.30 alle ore 13, l'Accademia di Belle Arti ospita un convegno dedicato agli immaginari femminili e alle professioni della comunicazione al femminile.

Il gusto di essere donna - Domattina, alle 10, e per tutto il giorno fino a tarda sera, Fico Eatly World ospiterà tanti appuntamenti diversificati per festeggiare la festa della donna in modo diverso dal solito: dalla Camminata 'Donne in Movimento' di Uisp al laboratorio di Vermouth, attraverso alcuni consigli di beauty con Oway. Inoltre, nel giorno della festa della donna il parco alimentare lancia la sfida per realizzare la sfoglia più lunga del mondo, contro tutti gli stereotipi. Il 12 maggio, nel parco del cibo di Bologna, si terrà, infatti, "Sfoglia da Guinness", per realizzare la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre: 100 metri di bontà all'uovo, realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia. Saranno all'opera infatti cuochi e cuoche delle Cesarine, le Mariette e i Marietti di Casa Artusi e le sfogline di SfogliAmo, che insieme a FICO organizzano la giornata da record.

In provincia

Ad **Anzola Emilia** "Immagin(ar)i di donna", incontro sulla percezione e sulla rappresentazione della donna nell'arte, nella pubblicità, nella società, intervengono Maria Chiara Risoldi e Angela Romanin (Casa delle Donne per non subire violenza) e l'artista Lorenzo Calza (9 marzo).

A **Borgo Tossignano** per tutto il mese di marzo incontri itineranti "Un thè per te: 8 marzo.. ogni giorno"; a **Budrio** dall'8 al 31 marzo è aperta l'esposizione personale dell'artista Dionella Trevisan; "Frida Kahlo e L'Arte come terapia e salvezza" incontro a cura di Jessica Forlai (16 marzo).

A **Calderara di Reno** lo spettacolo "Tu chiamale se vuoi... evasioni" (8 marzo), a **Casalecchio di Reno** lo spettacolo "Retrovie" di e con Tita Ruggeri (8 marzo); "Le pancaldine: storia della prima occupazione di fabbrica da parte delle lavoratrici" mostra fotodocumentaria dal 14 al 30 marzo e il ciclo di incontri "Parliamo di donne" sulle donne nell'arte, nella musica, nella storia, nella società (8, 15, 22 e 29 marzo e 12 aprile). A **Casalfiumanese** "Scopriamo...le donne fantastiche" letture per bambini e bambine (9 marzo). A **Castel San Pietro Terme** "Donne oggi", parole e musica per parlare di donne con leggerezza (9 marzo).

A **Granarolo Emilia** va in scena lo spettacolo "Tre di Due ovvero quelle che decisero di cooperare" (8 marzo); "Donne e uomini raccontano la scienza: perchè un titolo del genere?" il giornalista Andrea Chiarini intervista Roberta Bonfiglioli, professore associato di Medicina del Lavoro al Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche dell'Università di Bologna e Pietro Antonioli, primo ricercatore presso l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare, sezione di Bologna (15 marzo).

A **Imola** venerdì 8 marzo è in programma l'incontro "Olympe De Gouges, una donna scomoda ai tempi della rivoluzione" con Franca Zanelli Quarantini e Laura Falqui; "Domeniche a Palazzo. Le donne di casa Tozzoni" evento a palazzo Tozzoni (10 marzo). A **Loiano** si presenta il libro "Succo di Melograno" (9 marzo); a **Marzabotto** fino al 10 marzo c'è la manifestazione "Donna in Fiera: tra la terra e il cielo"; a **Medicina** "Dipingiamo insieme una panchina di rosso per dedicarla alle donne vittime di violenza" (9 marzo); a **Minerbio** venerdì 8 marzo inaugura la mostra "L'Angelo dei contadini. Argentina Bonetti Altobelli e il suo tempo" e sempre venerdì appuntamento con l'incontro dedicato a donne e fotografia dal titolo "Ritratti di Donna" (8 marzo); a **Monterenzio** visita case di riposo del territorio e incontro con le Associazioni socio- culturali, i servizi sociali e le forze dell'ordine (8 marzo). A **Monzuno** presentazione del volume "Succo di melograno" (8 marzo).

A **Ozzano Emilia** inaugurazione della mostra fotografica "Ragazze sul divano" di Anna Alvoni (8 marzo), a **Pianoro** proiezione del film "Il diritto di contare" (10 marzo); a **San Giovanni in Persiceto** "Lezione di autodifesa" (8 marzo) e

presentazione del libro "Cilai" di Alba Piolanti (16 marzo); a **San Lazzaro di Savena** l'appuntamento è con la festa multietnica "I mille colori delle donne" (9 marzo). A **Sasso Marconi** "Il mio canto libero" concerto/spettacolo con il coro "Komos" (9 marzo).

Unione Reno Galliera: a **Bentivoglio** "Immagini e canti della risaia in ricordo di Renata Artioli" (9 marzo), a **Castel Maggiore** si festeggia al Centro Sociale Sandro Pertini (8 marzo), a **Galliera** è in programma l'incontro "Diritti delle Donne: Indietro non si torna" con l'avvocata Marta Tricarico (8 marzo), a **Pieve di Cento** presentazione del libro "Renata Viganò con parole sue", saranno presenti gli autori Claudia Alvisi, Tiziana Roversi e Matteo Matteucci (8 marzo), a **San Giorgio di Piano** inaugurazione della mostra fotografica e conferenza "Genio, Eroismo e Santità della porta accanto" (9 marzo) e "Donne e cultura" letture e interviste (10 marzo), a **San Pietro in Casale** presentazione del libro "Avanti il prossimo" (9 marzo).

Valsamoggia: a **Crespellano** lo spettacolo "Woyzeck - A guardarci dentro gira la testa" (8 marzo), e "Viaggio culturale nella storia del costume femminile" incontro a cura di Pangea Onlus (17 marzo), a Bazzano, nell'ambito di "Legati ai filo" della Fondazione Rocca dei Bentivoglio, appuntamento con Rossana Di Fazio e Margherita Marcheselli, fondatrici dell'iniziativa dell'Enciclopedia delle donne (30 marzo).

A **Vergato** dall'8 al 23 marzo è possibile visitare la mostra "Moda, emozioni, ricordi: l'arte del vestire di Edda Lupi dalle stampe fumettistiche degli anni 70 ai disegni di Alta Moda".

© Riproduzione riservata



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

RIMANI SEMPRE AGGIORNATO SULLE NOTIZIE DI BOLOGNA

Inserisci la tua email

ISCRIVITI

CONTENUTI SPONSORIZZATI



Zaino a sacca H92456

Zaino a sacca. 100% cotone. 37

Nuova Classe A SPORT.

Da 220 € al mese, solo con MB

Ford EcoSport

Ford EcoSport Anticipo 0 € 229



Sfoglia da Guinness: le Mariette da Casa Artusi accettano la sfida

Il 12 maggio, nel parco del cibo di Bologna, si cercherà di realizzare la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre FORLIMPOPOLI - La parità dei sessi si fa anche con la sfoglia. In uno dei mestieri considerati tradizionalmente "femminili" hanno ormai fatto il loro ingresso anche gli uomini, spesso giovani, che in tutta Italia si mettono al mattarello "rubando" i segreti di mamme e nonne. Ne daranno prova a Fico Eatly World che, nel giorno della festa della donna, lancia la sfida per realizzare la sfoglia più lunga del mondo, contro tutti gli stereotipi. Il 12 maggio, nel parco del cibo di Bologna, si terrà "Sfoglia da Guinness", per realizzare la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre: 100 metri di bontà all'uovo, realizzata da uomini e donne in arrivo da tutta Italia. Saranno all'opera infatti cuochi e cuoche delle Cesarine, le Mariette e i Marietti di Casa Artusi e le sfogline di SfogliAmo, che insieme a FICO organizzano la giornata da record.

L'idea è di Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico, che spiega: "Il soffitto di cristallo, la difficoltà delle donne di arrivare al vertice delle aziende e delle istituzioni, si infrange anche rompendo gli stereotipi su quali debbano essere, invece, i lavori femminili. Vogliamo andare oltre i pregiudizi, portando a FICO persone, giovani e meno giovani, che hanno trovato nel mestiere della sfoglia una professione che è anche una passione, che racchiude le nostre tradizioni e la nostra cultura enogastronomica". Se la pasta è, nel mondo, la regina della cucina italiana, la pasta fresca è una tradizione della cucina domestica che attraversa la penisola da Nord a Sud, con migliaia di ricette e di versioni.

Un'arte tutt'altro che relegata nel passato, come dimostra la start up bolognese SfogliAmo: una cooperativa di ragazzi e ragazze che propongono in veste moderna e gourmet una delle attività classiche dell'enogastronomia italiana. A Fico, metro per metro, l'Italia della sfoglia si dipanerà in tutte le sue ricette e tradizioni, mostrando dal vivo l'incredibile varietà di formati nati per accogliere i ripieni, i condimenti e le salse di ogni angolo d'Italia. Accanto ai giovani di SfogliAmo, saranno all'opera decine di "artisti del mattarello".

A "Pasta da Guinness" parteciperanno infatti le Cesarine, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia che conta più di 600 tra padrone e padroni di casa appassionati e accoglienti, che aprono le porte delle loro cucine a viaggiatori curiosi per coinvolgerli in esperienze culinarie indimenticabili. Nella performance non potevano mancare le Mariette e i Marietti di Casa Artusi, che, fra le altre attività, insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana e prendono il loro nome dalla fedele e insostituibile governante dell'Artusi, Marietta Sabatini. L'Associazione - che conta, fra uomini e donne, più di centocinquanta soci - persegue il fine statutario, senza fini di lucro, di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari, con una speciale attenzione rivolta alla cucina della tradizione emiliano-romagnola.



Casa Artusi

28 studenti della Spring School del Ceub in visita a Forlimpopoli

Forlimpopoli (12 marzo 2019) – Anche Casa Artusi tra le tappe della Spring School in corso al Centro Universitario di Bertinoro dal 25 febbraio fino al 31 marzo.

Ventotto studenti provenienti da Bolivia, Cuba, El Salvador, Etiopia, Kenya, Mozambico, Myanmar e Senegal **giovedì 28 febbraio** hanno visitato prima il centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli e poi il Museo Archeologico MAF. Nel corso della visita agli studenti è stato illustrato il progetto di marketing territoriale Forlimpopoli Città Artusiana

La **Spring School** è promossa del Centro Studi Avanzati sul Turismo (Cast) dell'Università di Bologna in partnership col Ceub e cofinanziato dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (Aics) fa parte del progetto Nest (Network di Educazione alla Sostenibilità Turistica). L'obiettivo del progetto punta al miglioramento del livello qualitativo delle competenze degli operatori dei Paesi partner della Cooperazione italiana nel campo del turismo sostenibile e a dar vita ad un network operativo, aperto e dinamico che nei prossimi anni si consolidi in modo permanente.

Forlimpopoli, marzo 2019

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



Turismo sostenibile Studenti da tutto il mondo per la Spring School

Sono 28 i partecipanti che miglioreranno la qualità delle loro competenze

BERTINORO

Si sta svolgendo a Bertinoro la Spring School sul turismo sostenibile, un'iniziativa diretta

a 28 partecipanti provenienti da Bolivia, Cuba, El Salvador, Etiopia, Kenya, Mozambico, Myanmar, Senegal.

L'iniziativa, che si svolgerà per 5 settimane al Centro universitario di Bertinoro, fa parte del progetto Nest (Network di educazione alla sostenibilità turistica) promosso del Centro studi avanzati sul turismo (Ca-

st) dell'Università di Bologna in partnership con lo stesso Ceub e cofinanziato dall'Agenzia italiana per la cooperazione allo sviluppo. L'obiettivo del progetto punta al miglioramento del livello qualitativo delle competenze degli operatori dei Paesi partner della Cooperazione italiana nel campo del turismo sostenibile

e alla costruzione di un network operativo, aperto e dinamico che nei prossimi anni si consolidi in modo perma-

nente.

Partecipano alla Scuola, che è partita il via il 25 febbraio scorso, esperti nell'ambito del turismo sostenibile, quali funzionari pubblici di livello medio-alto, manager di imprese private e docenti universitari. Le lezioni, che saranno tenute da professori dell'Università di Bologna ed esperti di organizzazioni nazionali ed internazionali, si baseranno su formazione teorica in classe, workshop, project working di gruppo, visite aziendali e istituzionali con rappresentanti di istituzioni pubbliche ed imprese del settore turistico.

La Spring School costituisce il secondo step del percorso formativo cominciato nell'autunno del 2018 con la Autumn School sul turismo sostenibile che ha visto la partecipazione di 22 esperti provenienti da Albania, Giordania, Libano, Palestina e Tunisia.

Anche Casa Artusi, poi, tra le tappe della Spring School: gli studenti hanno visitato prima il centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli e poi il Museo Archeologico Maf. Nel corso della visita agli studenti è stato illustrato il progetto di marketing territoriale Forlimpopoli Città Artusiana.



► 13 marzo 2019 - Edizione Forlì e Cesena



I partecipanti alla Spring School che si sta svolgendo a Bertinoro



Casa Artusi. Studenti della Spring School del Ceub in visita a Forlimpopoli

In 28 provenienti da Bolivia, Cuba, El Salvador, Etiopia, Kenya, Mozambico, Myanmar e Senegal

MARZO 11, 2019

Anche Casa Artusi tra le tappe della Spring School in corso al Centro Universitario di Bertinoro dal 25 febbraio fino al 31 marzo. Ventotto studenti provenienti da Bolivia, Cuba, El Salvador, Etiopia, Kenya, Mozambico, Myanmar e Senegal giovedì 28 febbraio hanno visitato prima il centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli e poi il Museo Archeologico MAF. Nel corso della visita agli studenti è stato illustrato il progetto di marketing territoriale Forlimpopoli Città Artusiana

La Spring School è promossa del Centro Studi Avanzati sul Turismo (Cast) dell'Università di Bologna in partnership col Ceub e cofinanziato dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (Aics) fa parte del progetto Nest (Network di Educazione alla Sostenibilità Turistica). L'obiettivo del progetto punta al miglioramento del livello qualitativo delle competenze degli operatori dei Paesi partner della Cooperazione italiana nel campo del turismo sostenibile e a dar vita ad un network operativo, aperto e dinamico che nei prossimi anni si consolidi in modo permanente.

FORLÌTODAY

Casa Artusi: 28 studenti della Spring School del Ceub in visita a Forlimpopoli

Anche Casa Artusi tra le tappe della Spring School in corso al Centro Universitario di Bertinoro dal 25 febbraio fino al 31 marzo.

Redazione

11 marzo 2019 14:53



Ventotto studenti provenienti da Bolivia, Cuba, El Salvador, Etiopia, Kenya, Mozambico, Myanmar e Senegal giovedì 28 febbraio hanno visitato prima il centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli e poi il Museo Archeologico MAF. Nel corso della visita agli studenti è stato illustrato il progetto di marketing territoriale Forlimpopoli Città Artusiana

La Spring School è promossa del Centro Studi Avanzati sul Turismo (Cast) dell'Università di Bologna in partnership col Ceub e cofinanziato dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (Aics) fa parte del progetto Nest (Network di Educazione alla Sostenibilità Turistica). L'obiettivo del progetto punta al miglioramento del livello qualitativo delle competenze degli operatori dei Paesi partner della Cooperazione italiana nel campo del turismo sostenibile e a dar vita ad un network operativo, aperto e dinamico che nei prossimi anni si consolidi in modo

I più letti della settimana

Morto a 25 anni nel bagno del parco, gli amici si mobilitano con una colletta per la figlia

La notte si macchia di sangue: tragedia in A-14, muoiono due persone in un drammatico schianto

Storica palestra chiude dopo 35 anni. Gli abbonati traghettati in altre strutture

Pauroso schianto sulla Lughese: scontro tra auto, una si ribalta e impatta contro un albero che crolla

Aeroporto, il Ridolfi può spiccare il decollo già a giugno. Svelati i possibili primi voli



Le domeniche delle Mariette

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

Forlimpopoli, Casa Artusi, ore 15.30
INGRESSO LIBERO

Domenica 17 marzo 2019

La Nutraceutica
conversazione con la
Dott.ssa Lisa Pasini

«Fa che il cibo sia la tua medicina e che la tua medicina sia il cibo.»

Questa celebre frase di Ippocrate è alla base della **nutraceutica**, la disciplina che studia gli effetti terapeutici degli alimenti. Proprio alla nutraceutica sarà dedicata la prossima *Domenica delle Mariette*, gli appuntamenti mensili organizzati dall'Associazione delle Mariette, con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli, per promuovere la conoscenza intorno agli alimenti, ai cibi e alla gastronomia.

Che mangiare in maniera equilibrata e variata, oltre che al palato faccia bene anche alla salute è una convinzione che appartiene a ciascuno di noi; ne abbiamo conferme quotidiane. La nutraceutica è la disciplina che studia gli effetti benefici sulla salute dei nutrienti normalmente contenuti degli alimenti, fornendo, in questo modo, una spiegazione scientifica alle nostre convinzioni.

Conoscere meglio i meccanismi di questi nutrienti può essere utile a calibrare la propria dieta ed eventualmente comprendere meglio il significato di termini quali "antiossidante", "beta-glucani", "Omega 3" entrati nel lessico ma del quale, magari, ignoriamo realmente effetti e benefici.

A fare da guida in questo interessante territorio, la **Dott.ssa Lisa Pasini**, da oltre 15 anni specialista di medicina anti-aging, la branca che si occupa, attraverso la prevenzione, di mantenerci in buona salute anche in età avanzata, cercando di prolungare e mantenere il nostro benessere psico-fisico. In questo quadro, l'alimentazione corretta ha un ruolo fondamentale, come già intuiva Ippocrate 2500 anni fa.

Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione in tema, realizzata in collaborazione con la Farmacia Comunale di Forlimpopoli.

Ingresso libero.

**FORLIMPOPOLI** APPUNTAMENTO ALLE 15.30 A CASA ARTUSI CON LA DOTTORESSA LISA PASINI

Nutraceutica alla Domenica delle Mariette

«**FA CHE** il cibo sia la tua medicina e che la tua medicina sia il cibo». Questa celebre frase di Ippocrate è alla base della nutraceutica, la disciplina che si propone di studiare gli effetti terapeutici degli alimenti.

Proprio alla nutraceutica è dedicata l'odierno incontro del calendario delle Domenica delle Mariette, gli appuntamenti mensili organizzati dall'associazione delle Mariette per promuovere la conoscenza intorno agli alimenti, ai cibi e più in generale a ogni tema legato

alla gastronomia.

L'appuntamento è in programma alla chiesa dei Servi, in pratica la sala convegni di Casa Artusi a Forlimpopoli, con inizio alle 15,30.

IL FATTO di mangiare in maniera equilibrata e variata, oltre che al palato faccia bene anche alla salute è una convinzione che appartiene a ciascuno di noi; ne abbiamo conferme quotidiane. La nutraceutica è la disciplina che studia gli effetti benefici sulla salute dei

nutrienti normalmente contenuti degli alimenti, fornendo, in questo modo, una spiegazione scientifica alle nostre convinzioni.

A FARE da guida su questo tema sarà la dottoressa Lisa Pasini. Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, si terrà una piccola degustazione in tema, realizzata in collaborazione con la Farmacia comunale di Forlimpopoli. Ingresso libero.

ma. bo.



► 14 marzo 2019

Artusi viene proposto l'incontro:
"Nutraceutica. Fa che il cibo sia la
tua medicina e che la tua medicina
sia il cibo", ospite la dottoressa Li-
sa Pasini. Al termine degustazione
a tema in collaborazione con Far-
macia Comunale di Forlimpopoli.
Info: ingresso libero

FORLIMPOPOLI

:: INCONTRO

Domenica delle Mariette

Per la serie "Domenica delle Ma-
riette", il 17 marzo alle 15.30 a Casa



«Fa che il cibo sia la tua medicina e che la tua medicina sia il cibo.» Questa celebre frase di Ippocrate è alla base della nutraceutica, la disciplina che studia gli effetti terapeutici degli alimenti. Proprio alla nutraceutica sarà dedicata la prossima Domenica delle Mariette, gli appuntamenti mensili organizzati dall'Associazione delle Mariette, con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli, per promuovere la conoscenza intorno agli alimenti, ai cibi e alla gastronomia.

Che mangiare in maniera equilibrata e variata, oltre che al palato faccia bene anche alla salute è una convinzione che appartiene a ciascuno di noi; ne abbiamo conferme quotidiane. La nutraceutica è la disciplina che studia gli effetti benefici sulla salute dei nutrienti normalmente contenuti degli alimenti, fornendo, in questo modo, una spiegazione scientifica alle nostre convinzioni.

Conoscere meglio i meccanismi di questi nutrienti può essere utile a calibrare la propria dieta ed eventualmente comprendere meglio il significato di termini quali "antiossidante", "beta-glucani", "Omega 3" entrati nel lessico ma del quale, magari, ignoriamo realmente effetti e benefici.

A fare da guida in questo interessante territorio, la dottoressa Lisa Pasini, da oltre 15 anni specialista di medicina anti-aging, la branca che si occupa, attraverso la prevenzione, di mantenerci in buona salute anche in età avanzata, cercando di prolungare e mantenere il nostro benessere psico-fisico. In questo quadro, l'alimentazione corretta ha un ruolo fondamentale, come già intuiva Ippocrate 2500 anni fa. Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione in tema, realizzata in collaborazione con la Farmacia Comunale di Forlimpopoli.



La Nutraceutica conversazione con la Dott.ssa Lisa Pasini oggi a Forlimpopoli



Domenica 17 marzo 2019 a Casa Artusi alle 15.30 «Fa che il cibo sia la tua medicina e che la tua medicina sia il cibo.» per Le domeniche delle Mariette

FORLIMPOPOLI (FC) – «Fa che il cibo sia la tua medicina e che la tua medicina sia il cibo.»

Questa celebre frase di Ippocrate è alla base della nutraceutica, la disciplina che studia gli effetti terapeutici degli alimenti. Proprio alla nutraceutica sarà dedicata la prossima Domenica delle Mariette, gli appuntamenti mensili organizzati dall'Associazione delle Mariette, con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli, per promuovere la conoscenza intorno agli alimenti, ai cibi e alla gastronomia.

Che mangiare in maniera equilibrata e variata, oltre che al palato faccia bene anche alla salute è una convinzione che appartiene a ciascuno di noi; ne abbiamo conferme quotidiane. La nutraceutica è la disciplina che studia gli effetti benefici sulla salute dei nutrienti normalmente contenuti degli alimenti, fornendo, in questo modo, una spiegazione scientifica alle nostre convinzioni.

Conoscere meglio i meccanismi di questi nutrienti può essere utile a calibrare la propria dieta ed eventualmente comprendere meglio il significato di termini quali "antiossidante", "beta-glucani", "Omega 3" entrati nel lessico ma del quale, magari, ignoriamo realmente effetti e benefici.

A fare da guida in questo interessante territorio, la Dott.ssa Lisa Pasini, da oltre 15 anni specialista di medicina anti-aging, la branca che si occupa, attraverso la prevenzione, di mantenerci in buona salute anche in età avanzata, cercando di prolungare e mantenere il nostro benessere psico-fisico. In questo quadro, l'alimentazione corretta ha un ruolo fondamentale, come già intuiva Ippocrate 2500 anni fa.

Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione in tema, realizzata in collaborazione con la Farmacia Comunale di Forlimpopoli.

Ingresso libero.

Fonte: Google News – Medicina Oggi site-emiliaromagnanews24.it

La Nutraceutica conversazione con la Dott.ssa Lisa Pasini oggi a Forlimpopoli

Da **Roberto Di Blase** - 17 Marzo 2019



Domenica 17 marzo 2019 a Casa Artusi alle 15.30 «Fa che il cibo sia la tua medicina e che la tua medicina sia il cibo.» per Le domeniche delle Mariette

FORLIMPOPOLI (FC) – «Fa che il cibo sia la tua medicina e che la tua medicina sia il cibo.»

Questa celebre frase di Ippocrate è alla base della nutraceutica, la disciplina che studia gli effetti terapeutici degli alimenti. Proprio alla nutraceutica sarà dedicata la prossima **Domenica delle Mariette**, gli appuntamenti mensili organizzati dall'Associazione delle Mariette, con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli, per promuovere la conoscenza intorno agli alimenti, ai cibi e alla gastronomia.

Che mangiare in maniera equilibrata e variata, oltre che al palato faccia bene anche alla salute è una convinzione che appartiene a ciascuno di noi; ne abbiamo conferme quotidiane. La nutraceutica è la disciplina che studia gli effetti benefici sulla salute dei nutrienti normalmente contenuti degli alimenti, fornendo, in questo modo, una spiegazione scientifica alle nostre convinzioni.

Conoscere meglio i meccanismi di questi nutrienti può essere utile a calibrare la propria dieta ed eventualmente comprendere meglio il significato di termini quali "antiossidante", "beta-glucani", "Omega 3" entrati nel lessico ma del quale, magari, ignoriamo realmente effetti e benefici.

A fare da guida in questo interessante territorio, la **Dott.ssa Lisa Pasini**, da oltre 15 anni specialista di medicina anti-aging, la branca che si occupa, attraverso la prevenzione, di mantenerci in buona salute anche in età avanzata, cercando di prolungare e mantenere il nostro benessere psico-fisico. In questo quadro, l'alimentazione corretta ha un ruolo fondamentale, come già intuiva Ippocrate 2500 anni fa.

Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione in tema, realizzata in collaborazione con la Farmacia Comunale di Forlimpopoli.

Ingresso libero.



Casa Artusi a Geo

Carla Briigliadori e Giovanna Frosini ospiti del celebre programma di Rai3

Forlimpopoli, 16 marzo – Se oggi di inglesismi è pieno il nostro vocabolario, non doveva essere lo stesso ai tempi di Pellegrino Artusi. Anzi allora il linguaggio gastronomico era appannaggio della lingua francese e il nostro è ricordato come colui che ha fatto di tutto per togliere inutili francesismi e “italianarne” i termini.

Ciò nonostante Artusi è uomo di mondo e il suo manuale riporta ricette di altri paesi, fra cui sicuramente termini e ricette inglesi. L'internazionalità del suo lavoro è in effetti facilmente intuibile ancora ai nostri giorni, basti pensare che il suo manuale è stato tradotto in diverse lingue (inglese, francese, spagnolo, olandese, portoghese, russo, polacco, turco) affermandosi come caso editoriale unico non solo italiano.

La presenza della lingua inglese, anche nel linguaggio della cucina, è proprio il tema della puntata di **Geo** che andrà in onda **lunedì 18 marzo alle 17.00 su Rai3**.

Ancora una volta **Carla Briigliadori**, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, sarà ospite del celebre programma condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi. Insieme a lei, ospite della puntata anche la **Professoressa Giovanna Frosini**, membro dell' Accademia della Crusca e componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi.

Mentre Carla si cimenterà nella preparazione delle ricette numero 82, 655 e 721 de *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*, risotto coi gamberi, ribes all'inglese e mele all'inglese, la Professoressa Frosini tratterà l'argomento attraverso l'analisi di alcune ricette che evidenziano, tra le altre cose, l'apertura di Pellegrino Artusi a piatti europei.

Forlimpopoli, 16 marzo 2019

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



Lingua inglese e Pellegrino Artusi Domani il Manuale torna a “Geo”

FORLIMPOPOLI

La presenza della lingua inglese, anche nel linguaggio della cucina, sarà il tema della puntata di “Geo” che andrà in onda domani alle 17 su Rai3. Carla Brigliadori, responsabile della Scuola di cucina di Casa Artusi, sarà ospite del celebre programma. Insieme a lei, la professoressa Giovanna Frosini, membro dell'Accademia della Crusca e componente del

Comitato scientifico di Casa Artusi. Mentre Brigliadori si cimenterà nella preparazione delle ricette numero 82, 655 e 721 de “La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene”, manuale di Pellegrino Artusi tradotto in diverse lingue (inglese, francese, spagnolo, olandese, portoghese, russo, polacco, turco), Frosini tratterà l'argomento attraverso l'analisi di alcune ricette che evidenziano l'apertura di Artusi a piatti europei.



Forlimpopoli La Brigliadori a Geo su cucina e lingua inglese

LA PRESENZA della lingua inglese
nella cucina è il tema della puntata di
Geo, in onda domani alle 17 su Rai 3.
Interverrà Carla Brigliadori,
responsabile della scuola di cucina di



Casa Artusi (*nella
foto con la
conduttrice Sveva
Sagramola*); con
lei Giovanna
Frosini, membro
dell'Accademia
della Crusca.
Saranno preparati
piatti artusiani.

FORLÌTODAY

Casa Artusi ospite della trasmissione di Rai3 "Geo"

La presenza della lingua inglese, anche nel linguaggio della cucina, è proprio il tema della puntata di Geo che andrà in onda lunedì 18 marzo alle 17.00 su Rai3.

Redazione

16 marzo 2019 11:20



Se oggi di inglesismi è pieno il nostro vocabolario, non doveva essere lo stesso ai tempi di Pellegrino Artusi. Anzi allora il linguaggio gastronomico era appannaggio della lingua francese e il nostro è ricordato come colui che ha fatto di tutto per togliere inutili francesismi e “italianarne” i termini.

Ciò nonostante Artusi è uomo di mondo e il suo manuale riporta ricette di altri paesi, fra cui sicuramente termini e ricette inglesi. L'internazionalità del suo lavoro è in effetti facilmente intuibile ancora ai nostri giorni, basti pensare che il suo manuale è stato tradotto in diverse lingue (inglese, francese, spagnolo, olandese, portoghese, russo, polacco, turco) affermandosi come caso editoriale unico non solo italiano.

La presenza della lingua inglese, anche nel linguaggio della cucina, è proprio il tema della puntata di Geo che andrà in onda lunedì 18 marzo alle 17.00 su Rai3.

Ancora una volta Carla Brigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, sarà ospite del celebre programma condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi. Insieme a lei, ospite della puntata anche la Professoressa Giovanna Frosini, membro dell' Accademia della Crusca e componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi.

Mentre Carla si cimenterà nella preparazione delle ricette numero 82, 655 e 721 de La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene, risotto coi gamberi, ribes all'inglese e mele all'inglese, la Professoressa Frosini tratterà l'argomento attraverso l'analisi di alcune ricette che evidenziano, tra le altre cose, l'apertura di Pellegrino Artusi a piatti europei.



Casa Artusi alla trasmissione televisiva Geo

Home Città Forlimpopoli

- Città
- Forlimpopoli

Da Staff 4live - 16 marzo 2019 Letture: 71 0 [Condividi su Facebook](#) [Tweet su Twitter](#)



Se oggi di inglesismi è pieno il nostro vocabolario, non doveva essere lo stesso ai tempi di Pellegrino Artusi. Anzi allora il linguaggio gastronomico era appannaggio della lingua francese e il nostro è ricordato come colui che ha fatto di tutto per togliere inutili francesismi e “italianarne” i termini. Ciò nonostante Artusi è uomo di mondo e il suo manuale riporta ricette di altri paesi, fra cui sicuramente termini e ricette inglesi. L'internazionalità del suo lavoro è in effetti facilmente intuibile ancora ai nostri giorni, basti pensare che il suo manuale è stato tradotto in diverse lingue (inglese, francese, spagnolo, olandese, portoghese, russo, polacco, turco) affermandosi come caso editoriale unico non solo italiano.

La presenza della lingua inglese, anche nel linguaggio della cucina, è proprio il tema della puntata di Geo che andrà in onda lunedì 18 marzo alle ore 17,00 su Rai3. Ancora una volta Carla Brigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, sarà ospite del celebre programma condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi. Insieme a lei, ospite della puntata anche Giovanna Frosini membro dell'Accademia della Crusca e componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi. Mentre Carla si cimenterà nella preparazione delle ricette numero 82, 655 e 721 de *La Scienza in Cucina* e *l'Arte di Mangiar Bene*, risotto coi gamberi, ribes all'inglese e mele all'inglese, la professoressa Frosini tratterà l'argomento attraverso l'analisi di alcune ricette che evidenziano, tra le altre cose, l'apertura di Pellegrino Artusi a piatti europei.

- TAGS
- casa artusi
- Geo

CONDIVIDI [Facebook](#) [Twitter](#)

•

- [tweet](#)

Articolo precedente [L'Alternativa per Forlì si presenta alla città](#) Articolo successivo [Quella casa di Predappio contro il territorio](#)

Casa Artusi lunedì 18 marzo ospite della trasmissione Geo

Da **Roberto Di Biase** - 17 Marzo 2019



Carla Briigliadori e Giovanna Frosini ospiti del celebre programma di Rai3

FORLIMPOPOLI (FC) – Se oggi di inglesismi è pieno il nostro vocabolario, non doveva essere lo stesso ai tempi di Pellegrino Artusi. Anzi allora il linguaggio gastronomico era appannaggio della lingua francese e il nostro è ricordato come colui che ha fatto di tutto per togliere inutili francesismi e "italianarne" i termini.

Ciò nonostante Artusi è uomo di mondo e il suo manuale riporta ricette di altri paesi, fra cui sicuramente termini e ricette inglesi. L'internazionalità del suo lavoro è in effetti facilmente intuibile ancora ai nostri giorni, basti pensare che il suo manuale è stato tradotto in diverse lingue (inglese, francese, spagnolo, olandese, portoghese, russo, polacco, turco) affermandosi come caso editoriale unico non solo italiano.

La presenza della lingua inglese, anche nel linguaggio della cucina, è proprio il tema della puntata di Geo che andrà in onda **lunedì 18 marzo alle 17.00 su Rai3**.

Ancora una volta **Carla Briigliadori**, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, sarà ospite del celebre programma condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi. Insieme a lei, ospite della puntata anche la **Professoressa Giovanna Frosini**, membro dell' Accademia della Crusca e componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi.

Mentre Carla si cimenterà nella preparazione delle ricette numero 82, 655 e 721 de La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene, risotto coi gamberi, ribes all'inglese e mele all'inglese, la Professoressa Frosini tratterà l'argomento attraverso l'analisi di alcune ricette che evidenziano, tra le altre cose, l'apertura di Pellegrino Artusi a piatti europei.



Casa Artusi ospite della trasmissione di Rai3 Geo

(Sesto Potere) – Forlimpopoli, 16 marzo – Se oggi di inglesismi è pieno il nostro vocabolario, non doveva essere lo stesso ai tempi di Pellegrino Artusi. Anzi allora il linguaggio gastronomico era appannaggio della lingua francese e il nostro è ricordato come colui che ha fatto di tutto per togliere inutili francesismi e “italianarne” i termini. casa artusi a geo

Ciò nonostante Artusi è uomo di mondo e il suo manuale riporta ricette di altri paesi, fra cui sicuramente termini e ricette inglesi. L'internazionalità del suo lavoro è in effetti facilmente intuibile ancora ai nostri giorni, basti pensare che il suo manuale è stato tradotto in diverse lingue (inglese, francese, spagnolo, olandese, portoghese, russo, polacco, turco) affermandosi come caso editoriale unico non solo italiano.

La presenza della lingua inglese, anche nel linguaggio della cucina, è proprio il tema della puntata di Geo che andrà in onda lunedì 18 marzo alle 17.00 su Rai3.

Ancora una volta Carla Brigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, sarà ospite del celebre programma condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi. Insieme a lei, ospite della puntata anche la Professoressa Giovanna Frosini, membro dell' Accademia della Crusca e componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi.

Mentre Carla si cimenterà nella preparazione delle ricette numero 82, 655 e 721 de La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene,risotto coi gamberi, ribes all'inglese e mele all'inglese, la Professoressa Frosini tratterà l'argomento attraverso l'analisi di alcune ricette che evidenziano, tra le altre cose, l'apertura di Pellegrino Artusi a piatti europei.



Se oggi di inglesismi è pieno il nostro vocabolario, non doveva essere lo stesso ai tempi di Pellegrino Artusi. Anzi allora il linguaggio gastronomico era appannaggio della lingua francese e il nostro è ricordato come colui che ha fatto di tutto per togliere inutili francesismi e "italianarne" i termini.

Ciò nonostante Artusi è uomo di mondo e il suo manuale riporta ricette di altri paesi, fra cui sicuramente termini e ricette inglesi. L'internazionalità del suo lavoro è in effetti facilmente intuibile ancora ai nostri giorni, basti pensare che il suo manuale è stato tradotto in diverse lingue (inglese, francese, spagnolo, olandese, portoghese, russo, polacco, turco) affermandosi come caso editoriale unico non solo italiano.

La presenza della lingua inglese, anche nel linguaggio della cucina, è proprio il tema della puntata di Geo che andrà in onda lunedì 18 marzo alle 17.00 su Rai3. Ancora una volta Carla Brigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, sarà ospite del celebre programma condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi. Insieme a lei, ospite della puntata anche la Professoressa Giovanna Frosini, membro dell'Accademia della Crusca e componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi.

Mentre Carla si cimenterà nella preparazione delle ricette numero 82, 655 e 721 de La Scienza In Cucina e l'Arte di Mangiar Bene, risotto coi gamberi, ribes all'inglese e mele all'inglese, la Professoressa Frosini tratterà l'argomento attraverso l'analisi di alcune ricette che evidenziano, tra le altre cose, l'apertura di Pellegrino Artusi a piatti europei.



Da Geo la ricetta del risotto ai gamberi secondo la tradizione di Pellegrino Artusi

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Pinterest](#)
- [Stampa](#)



Dalla puntata di Geo in onda il 18 marzo 2019 arriva una ricetta della nostra tradizione ma non solo. La chef Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina casa Artusi ha suggerito una delle ricette che il grande maestro aveva nel suo ricettario. La ricetta è quella del risotto ai gamberi secondo la tradizione di Pellegrino Artusi.

RICETTE GEO: DALLA PUNTATA DEL 18 MARZO 2019 LA RICETTA DEL RISOTTO AI GAMBERI

Ecco gli ingredienti che ci servono per la preparazione di questa ricetta

RISOTTO COI GAMBERI (Artusi 82)

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso carnaroli

300g di gamberi

200 g di salsa di pomodoro

50 g di burro

100 g di parmigiano a piacere

½ cipolla bianca

3 spicchi di aglio

1 carota

½ costa di sedano

50 g di prezzemolo

qb sale e pepe

Procedimento secondo la ricetta scritta da Artusi.

Così scrive Artusi: “Fate un battuto abbondante con mezza cipolla, tre spicchi d’aglio, carota, sedano e prezzemolo e mettetelo al fuoco con olio in proporzione. Credo che l’aglio, in questo caso, sia necessario per correggere il dolce dei gamberi. Quando il soffritto avrà preso colore buttategli dentro i gamberi e conditeli con sale e pepe. Rivoltateli spesso e quando tutti saranno divenuti rossi, bagnateli con sugo di pomodoro o conserva e poco dopo versate tanta acqua calda che possa bastare per il riso. Lasciate bollire non tanto, perché i gamberi cuociono presto, poi levateli asciutti e una quarta parte, scegliendo i più grossi, sbucciateli e metteteli da parte. Gli altri

pestateli nel mortaio, passateli dallo staccio e la polpa passata mescolatela al brodo dove sono stati cotti.

Mettete al fuoco un pezzetto di burro in una cazzaruola e versatevi il riso nettato senza lavarlo; rimestate continuamente e quando il riso avrà preso il lustro del burro versate il brodo caldo a poco per volta; a più di mezza cottura uniteci i gamberi interi, già sbucciati, e prima di servirlo dategli grazia con un pugno di parmigiano.

Se, quando fate questi risotti di magro, avete in serbo del brodo di carne, servitevene ch  con esso riusciranno pi  sostanziosi e pi  delicati”.

Trovate tutte le ricette di Pellegrino Artusi nel libro:Pellegrino Artusi, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. A cura di Alberto Capatti, Rizzoli BUR, 2012, p.137.

Leggi altri articoli di Le Ricette in TV



Le Ricette in TV

Ricette Geo: carciofi mimosa per la festa della donna



Le Ricette in TV

Ricette Geo: facciamo pin con condimento speciale



Le Ricette in TV

Ricette Geo: prepariamo le crocchette di patate con mozzarella di bufala

•



Le Ricette in TV

Ricette Geo facciamo la mozzarella in carrozza

•



Le Ricette in TV

Ricette Geo prepariamo parfait al caffè in bastione: un dolce rinchiuso nei savoiardi

- **Tag**
geo Ricette Geo

Commenta l'articolo Annulla risposta
Commento

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.



Quattro chef argentini a Casa Artusi

Dall'Argentina alla scoperta dell'Emilia Romagna nell'ambito del progetto "Un ponte culturale e gastronomico tra Fratelli"

Forlimpopoli (20 marzo 2019) – Samanta Lanfranchi e Diego Esteves da La Plata e Federico Muro e Nicolas Parato da Mar del Plata sono 4 cuochi argentini che per oltre una settimana da Forlimpopoli, avanti e indietro lungo la Via Emilia, sono andati alla scoperta del nostro territorio e della nostra gastronomia.

Nell'ambito del progetto "Un ponte culturale e gastronomico tra Fratelli, Emilia-Romagna e Argentina" cofinanziato dalla Consulta Emiliano-Romagnoli all'estero, con il supporto dell'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna, che ha visto cooperare Associazioni argentine di tecnici e giovani di origine italiana con Casa Artusi, si è definito un percorso di conoscenza del nostro territorio e delle ricette di famiglia, da proporre anche in ambito formativo e ristorativo.

Da sabato 9 marzo fino a mercoledì 20 marzo, con entusiasmo e curiosità, i quattro chef argentini hanno partecipato ai corsi proposti da Casa Artusi su ricette artusiane e tradizionali e, soprattutto, hanno conosciuto il nostro territorio e le nostre aziende: da Bertinoro a Rimini, da Cesena a Forlì, dove hanno visitato le aziende Babbì, Poderi Dal Nespoli e Eataly Romagna, da Parma a Modena, dove hanno visitato un caseificio del Parmigiano Reggiano, un Prosciuttificio e il Museo dell'aceto balsamico tradizionale, a Bologna, curiosando dal mercato del Centro al grande parco alimentare di FICO.

Un insieme di informazioni e conoscenze che rendono questo ponte culturale ben solido sull'oceano fra l'Italia e l'Argentina, terra di grande emigrazione dei nostri nonni e bisnonni.

I 4 giovani hanno poi voluto offrire una serata argentina e quindi, grazie alla disponibilità del Ristorante di Casa Artusi, domenica sera si sono potute gustare ricette tradizionali, come *empanada* e *asado* cotto a lungo sulla brace, per il piacere di tutti i presenti.

La cucina è cultura e se l'intento era coinvolgere giovani cuochi di origine italiana, ma anche scuole gastronomiche come Epac di la Plata e Istituto Superiore di gastronomia di Mar del Plata, con cui Casa Artusi ha sottoscritto un accordo, l'obiettivo del progetto è stato raggiunto, obiettivo che va al cuore dell'attività di Casa Artusi: promuovere, in nome del padre della cucina domestica, le eccellenze di tutto il nostro territorio e far sì che la cucina italiana all'estero sia di qualità. Significa, come diceva il vecchio Artusi, che oltre alla pratica, occorre scegliere per materia prima, roba della più fine, perché questa fa ben figurare e il nostro territorio ne esprime in abbondanza. Con il cuore e la testa piena di emozioni e informazioni, Samanta, Diego, Nicolas e Federico sapranno rendere onore, oltre oceano, alla nostra cucina e all'Emilia-Romagna.

Forlimpopoli, marzo 2019

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



Quattro chef argentini alla scoperta della gastronomia

FORLIMPOPOLI

Samanta Lanfranchi e Diego Esteves da La Plata e Federico Muro e Nicolas Parato da Mar del Plata sono 4 cuochi argentini che per oltre una settimana da Forlimpopoli, avanti e indietro lungo la Via Emilia, sono andati alla scoperta del nostro territorio e della nostra

gastronomia. Nell'ambito del progetto "Un ponte culturale e gastronomico tra fratelli, Emilia-Romagna e Argentina" cofinanziato dalla Consulta Emiliano-Romagnoli all'estero, con il supporto dell'assemblea legislativa della Regione Emilia-Romagna, che ha visto cooperare associazioni argentine di tecnici e gio-

vani di origine italiana con Casa Artusi, si è definito un percorso di conoscenza del nostro territorio e delle ricette di famiglia, da proporre anche in ambito formativo e ristorativo. I quattro chef argentini hanno partecipato ai corsi proposti da Casa Artusi su ricette artusiane e tradizionali e, soprattutto, hanno conosciuto il territorio e le aziende: da Bertinoro a Rimini, da Cesena a Forlì, dove hanno visitato le aziende Babbi, Poderi Dal Nespoli e Eataly Romagna, da Parma a Modena a Bologna.



► 2 aprile 2019 - Edizione Forlì e Cesena



Chef dall'Argentina a Casa Artusi

FORLITODAY

Quattro chef argentini alla scoperta della Romagna con "Un ponte culturale e gastronomico tra Fratelli"

Dall'Argentina alla scoperta dell'Emilia Romagna nell'ambito del progetto "Un ponte culturale e gastronomico tra Fratelli"

Redazione

20 marzo 2019 11:19



Samanta Lanfranchi e Diego Esteves da La Plata e Federico Muro e Nicolas Parato da Mar del Plata sono 4 cuochi argentini che per oltre una settimana da Forlimpopoli, avanti e indietro lungo la Via Emilia, sono andati alla scoperta del nostro territorio e della nostra gastronomia. Nell'ambito del progetto "Un ponte culturale e gastronomico tra Fratelli, Emilia-Romagna e Argentina" cofinanziato dalla Consulta Emiliano-Romagnoli all'estero, con il supporto dell'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna, che ha visto cooperare Associazioni argentine di tecnici e giovani di origine italiana con Casa Artusi, si è definito un percorso di conoscenza del nostro territorio e delle ricette di famiglia, da proporre anche in ambito formativo e ristorativo.

Dal 9 marzo scorso fino a mercoledì, con entusiasmo e curiosità, i quattro chef argentini hanno partecipato ai corsi proposti da Casa Artusi su ricette artusiane e tradizionali e, soprattutto, hanno conosciuto il nostro territorio e le nostre aziende: da Bertinoro a Rimini, da Cesena a Forlì, dove hanno visitato le aziende Babbi, Poderi Dal Nespoli e Eataly Romagna, da Parma a Modena, dove hanno visitato un caseificio del Parmigiano Reggiano, un Prosciuttificio e il Museo dell'aceto balsamico tradizionale, a Bologna, curiosando dal mercato del Centro al grande parco alimentare di Fico.

Un insieme di informazioni e conoscenze che rendono questo ponte culturale ben solido sull'oceano fra l'Italia e l'Argentina, terra di grande emigrazione dei nostri nonni e bisnonni. I 4 giovani hanno poi voluto offrire una serata argentina e quindi, grazie alla disponibilità del Ristorante di Casa Artusi, domenica sera si sono potute gustare ricette tradizionali, come empanada e asado colto a lungo sulla brace, per il piacere di tutti i presenti.

La cucina è cultura e se l'intento era coinvolgere giovani cuochi di origine italiana, ma anche scuole gastronomiche come Epac di La Plata e Istituto Superiore di gastronomia di Mar del Plata, con cui Casa Artusi ha sottoscritto un accordo, l'obiettivo del progetto è stato raggiunto, obiettivo che va al cuore dell'attività di Casa Artusi: promuovere, in nome del padre della cucina domestica, le eccellenze di tutto il nostro territorio e far sì che la cucina italiana all'estero sia di qualità. Significa, come diceva il vecchio Artusi, che oltre alla pratica, occorre scegliere per materia prima, roba della più fine, perché questa fa ben figurare e il nostro territorio ne esprime in abbondanza. Con il cuore e la testa piena di emozioni e informazioni, Samanta, Diego, Nicolas e Federico sapranno rendere onore, oltre oceano, alla nostra cucina e all'Emilia-Romagna.

I più letti della settimana

Errore nella differenziata, avviso rosso e bidone ancora pieno: "Ma non c'era tolleranza?"

Tenta di togliersi la vita impiccandosi ad un termosifone: strappato alla morte

Smantellato un giro di prostituzione cinese da 20mila euro al mese, i soldi arrivavano ad Hong Kong

Terza nuova apertura in Piazza Saffi, l'ex "Ceccarelli" attrae imprenditori cesenati

Rocamboloso schianto alle porte di Meldola: un'auto si ribalta, l'altra finisce nel fosso

Compra in un negozio, ma appena esce cambia idea e pretende i soldi indietro: alla fine viene denunciata



Samanta Lanfranchi e Diego Esteves da La Plata e Federico Muro e Nicolas Parato da Mar del Plata sono 4 cuochi argentini che per oltre una settimana da Forlimpopoli, avanti e indietro lungo la Via Emilia, sono andati alla scoperta del nostro territorio e della nostra gastronomia.

Nell'ambito del progetto "Un ponte culturale e gastronomico tra Fratelli, Emilia-Romagna e Argentina" cofinanziato dalla Consulta Emiliano-Romagnoli all'estero, con il supporto dell'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna, che ha visto cooperare Associazioni argentine di tecnici e giovani di origine italiana con Casa Artusi, si è definito un percorso di conoscenza del nostro territorio e delle ricette di famiglia, da proporre anche in ambito formativo e ristorativo.



Da sabato 9 marzo fino a mercoledì 20 marzo, con entusiasmo e curiosità, i quattro chef argentini hanno partecipato ai corsi proposti da Casa Artusi su ricette artusiane e tradizionali e, soprattutto, hanno conosciuto il nostro territorio e le nostre aziende: da Bertinoro a Rimini, da Cesena a Forlì, dove hanno visitato le aziende Babbì, Poderi Dal Nespole e Eataly Romagna, da Parma a Modena, dove hanno visitato un caseificio del Parmigiano Reggiano, un Prosciuttificio e il Museo dell'aceto balsamico tradizionale, a Bologna, curiosando dal mercato del Centro al grande parco alimentare di FICO. Un insieme di informazioni e conoscenze che rendono questo ponte culturale ben solido sull'oceano fra l'Italia e l'Argentina, terra di grande emigrazione dei nostri nonni e bisnonni.

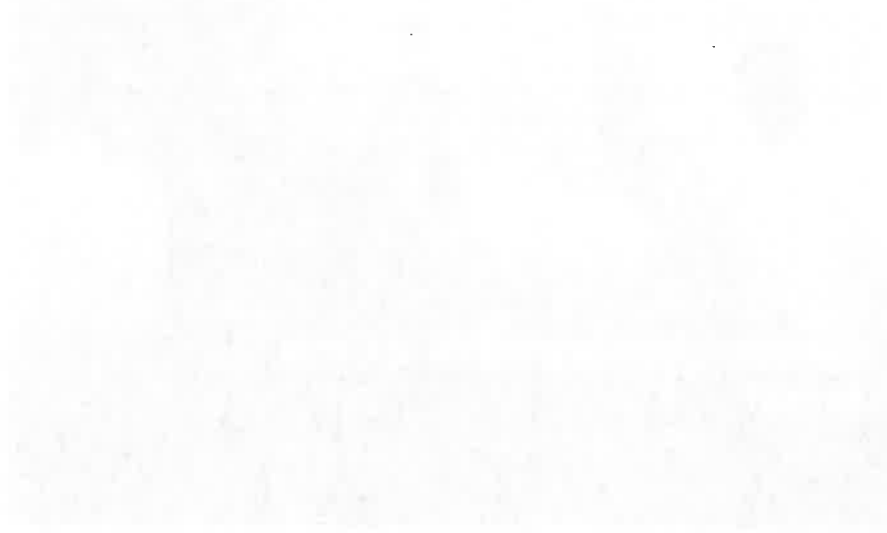
I 4 giovani hanno poi voluto offrire una serata argentina e quindi, grazie alla disponibilità del Ristorante di Casa Artusi, domenica sera si sono potute gustare ricette tradizionali, come empanada e asado cotto a lungo sulla brace, per il piacere di tutti i presenti.

La cucina è cultura e se l'intento era coinvolgere giovani cuochi di origine italiana, ma anche scuole gastronomiche come Epac di La Plata e Istituto Superiore di gastronomia di Mar del Plata, con cui Casa Artusi ha sottoscritto un accordo, l'obiettivo del progetto è stato raggiunto, obiettivo che va al cuore del

Impostazioni sulla privacy

Casa Artusi: promuovere, in nome del padre della cucina domestica, le eccellenze di tutto il nostro territorio e far sì che la cucina italiana all'estero sia di qualità. Significa, come diceva il vecchio Artusi, che oltre alla pratica, occorre scegliere per materia prima, roba della più fine, perché questa fa ben figurare e il nostro territorio ne esprime in abbondanza.

Con il cuore e la testa piena di emozioni e informazioni, Samanta, Diego, Nicolas e Federico sapranno rendere onore, oltre oceano, alla nostra cucina e all'Emilia-Romagna.





Quattro chef argentini a Casa Artusi

(Sesto Potere) – Forlimpopoli (20 marzo 2019) – Samanta Lanfranchi e Diego Esteves da La Plata e Federico Muro e Nicolas Parato da Mar del Plata sono 4 cuochi argentini che per oltre una settimana da Forlimpopoli, avanti e indietro lungo la Via Emilia, sono andati alla scoperta del nostro territorio e della nostra gastronomia. argentini a casa artusi

Nell'ambito del progetto "Un ponte culturale e gastronomico tra Fratelli, Emilia-Romagna e Argentina" cofinanziato dalla Consulta Emiliano-Romagnoli all'estero, con il supporto dell'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna, che ha visto cooperare Associazioni argentine di tecnici e giovani di origine italiana con Casa Artusi, si è definito un percorso di conoscenza del nostro territorio e delle ricette di famiglia, da proporre anche in ambito formativo e ristorativo.

Da sabato 9 marzo fino a mercoledì 20 marzo, con entusiasmo e curiosità, i quattro chef argentini hanno partecipato ai corsi proposti da Casa Artusi su ricette artusiane e tradizionali e, soprattutto, hanno conosciuto il nostro territorio e le nostre aziende: da Bertinoro a Rimini, da Cesena a Forlì, dove hanno visitato le aziende Babbi, Poderi Dal Nespole e Eataly Romagna, da Parma a Modena, dove hanno visitato un caseificio del Parmigiano Reggiano, un Prosciuttificio e il Museo dell'aceto balsamico tradizionale, a Bologna, curiosando dal mercato del Centro al grande parco alimentare di FICO.

Un insieme di informazioni e conoscenze che rendono questo ponte culturale ben solido sull'oceano fra l'Italia e l'Argentina, terra di grande emigrazione dei nostri nonni e bisnonni.

I 4 giovani hanno poi voluto offrire una serata argentina e quindi, grazie alla disponibilità del Ristorante di Casa Artusi, domenica sera si sono potute gustare ricette tradizionali, come empanada e asado cotto a lungo sulla brace, per il piacere di tutti i presenti.

La cucina è cultura e se l'intento era coinvolgere giovani cuochi di origine italiana, ma anche scuole gastronomiche come Epac di La Plata e Istituto Superiore di gastronomia di Mar del Plata, con cui Casa Artusi ha sottoscritto un accordo, l'obiettivo del progetto è stato raggiunto, obiettivo che va al cuore dell'attività di Casa Artusi: promuovere, in nome del padre della cucina domestica, le eccellenze di tutto il nostro territorio e far sì che la cucina italiana all'estero sia di qualità.

Significa, come diceva il vecchio Artusi, che oltre alla pratica, occorre scegliere per materia prima, roba della più fine, perché questa fa ben figurare e il nostro territorio ne esprime in abbondanza.

Con il cuore e la testa piena di emozioni e informazioni, Samanta, Diego, Nicolas e Federico sapranno rendere onore, oltre oceano, alla nostra cucina e all'Emilia-Romagna.



Le domeniche delle Mariette

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

Forlimpopoli, Casa Artusi, ore 15.30
INGRESSO LIBERO

Domenica 7 aprile 2019
Presentazione del libro
Le Ricette di Mamma Vittorina
A cura di
Giorgio Cicognani

Una vecchia credenza romagnola, di noce massello, di quelle di una volta; un cassetto; un quaderno ingiallito dal tempo; la nostalgia di un figlio...

Ci sono tutti gli ingredienti per una storia che è doppiamente familiare: appartiene a chi l'ha vissuta in prima persona, ma anche a noi, che facilmente ci riconosciamo in quella esperienza. Lei è Vittorina, anzi, *Mamma Vittorina*, casalinga e cuoca per conto terzi per pranzi ed occasioni speciali, fosse un matrimonio o un pranzo di gala in onore di un ospite di riguardo. Un tempo esisteva la figura della, per così dire, "cuoca della domenica", dotata, contrariamente a quanto questa definizione possa far pensare, di grandi competenze culinarie, niente affatto improvvisate. Lo dimostra, appunto, il quaderno di cucina di Mamma Vittorina, appartenuto in precedenza all'Albina, sua maestra professionale che individua in Vittorina una degna epigona.

E Vittorina ci mette del suo, ampliando il repertorio con ricette e preparazioni che la rendono celebre e ricercata nella zona del faentino. Il risultato di tanti saperi pratici sedimentati è un ricco repertorio depositario di tanta arte culinaria, fatto conoscere grazie all'iniziativa di Giorgio Cicognani, figlio di Mamma Vittorina.

Giorgio Cicognani è stato il Conservatore dei Fondi antichi e rari della Biblioteca Manfrediana di Faenza. Esperto di restauro e studioso del mobile faentino, ha collaborato con l'IBC della Regione Emilia Romagna seguendo le problematiche del recupero e della valorizzazione del patrimonio artistico. In virtù del suo lavoro di ricerca sul restauro, ha curato l'allestimento del Museo del lavoro contadino di Brisighella, del Museo Civico di Fusignano, del Museo del Risorgimento e dell'età contemporanea di Faenza.

Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione dei "Tortelli di San Lazzaro" di Mamma Vittorina

L'incontro è parte del ciclo de "*Le Domeniche delle Mariette*", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli, con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli, per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Ingresso libero.

**FORLIMPOPOLI** DOMANI INCONTRO E DEGUSTAZIONE ALLE 15,30 A CASA ARTUSI

I segreti della cuoca Vittorina con le Mariette

‘**LE RICETTE** di Mamma Vittorina’ è il libro che verrà presentato da Giorgio Cicognani domani pomeriggio, alle 15,30 a Casa Artusi di Forlimpopoli. Lei è Vittorina, anzi, Mamma Vittorina, casalinga e cuoca per conto terzi per pranzi e occasioni speciali, un matrimonio o un pranzo di gala in onore di un ospite di riguardo. Un tempo esisteva la figura della «cuoca della domenica», dotata di grandi competenze culinarie, niente affatto improvvisate. Lo dimostra, appunto, il quaderno di cucina di Mamma Vittorina, appartenuto in precedenza all’Albina, sua maestra professionale che individua in Vittorina

una degna epigona. E Vittorina ci mette del suo, ampliando il repertorio con ricette e preparazioni che la rendono celebre e ricercata nella zona del faentino. Il risultato di tanti saperi pratici sedimentati è un ricco repertorio depositario di tanta arte culinaria, fatto conoscere grazie all’iniziativa di Giorgio Cicognani, figlio di Mamma Vittorina. Dopo l’incontro si terrà una piccola degustazione dei ‘Tortelli di San Lazzaro’ di Mamma Vittorina. L’incontro è parte del ciclo de ‘Le Domeniche delle Mariette’, organizzato dall’associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo. Ingresso libero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FORLÌ - CESENA

FORLÌ

:: CENA DEGUSTAZIONE

Parini a fornelli spenti

Piergiorgio Parini e la brigata del Benso propongono una cena particolare per 38 commensali il pros-

simo martedì 9 aprile. "Eracrudo" è il titolo, si tratta di una serie di portate di pesce, carne e verdure, preparate "a fornelli spenti" Si parte alle 20. Info: 3461167238

FORLIMPOPOLI

:: INCONTRI

Domenica delle Mariette

Domenica prossima 7 aprile alle 15.30 sarà tempo di incontri con le Mariette di casa Artusi. Per l'occasione Giorgio Cicognani presenta "Le ricette di mamma Vittorina", proponendo non solo cucina ma anche immagini del territorio e di come lavoravano le nostre cuoche. Pranzi di nozze, occasioni impor-

tanti, eventi che restavano nella memoria della comunità. Al termine degustazione a tema. Info: 0543 743138 mail info@casartusi.it

:: CENA

Convivio al Casa Artusi

Continua l'esperienza del Convivio, con un vignaiolo ospite, al Ristorante Casa Artusi di Forlimpopoli. Giovedì prossimo 11 aprile, ma le adesioni si raccolgono fin da ora, sarà ospite la cantina Fondo San Giuseppe (Brisighella). Info: 0543 74.80.49 mail ristorante@casartusi.it



Le ricette di Mamma Vittorina: presentazione del libro a Casa Artusi



6 aprile 2019 in Cucina Ricette by ItaliaNews 0 Comments

Domenica 7 aprile ore 15.30 a Casa Artusi si tiene la presentazione del libro "Le Ricette di Mamma Vittorina", a cura di Giorgio Cicognani. L'incontro è parte del ciclo de "Le Domeniche delle Mariette", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo. Dopo l'incontro, una piccola degustazione dei "Tortelli di San Lazzaro" di Mamma Vittorina.

Una vecchia credenza romagnola, di noce massello, di quelle di una volta; un cassetto; un quaderno ingiallito dal tempo; la nostalgia di un figlio... Questi gli ingredienti per una storia familiare, legata alla figura di Mamma Vittorina, casalinga e cuoca "della domenica" dotata, contrariamente a quanto questa definizione possa far pensare, di grandi competenze culinarie, niente affatto improvvisate. A dimostrarlo c'è il suo quaderno di cucina, appartenuto in precedenza all'Albina, sua maestra professionale che individua in Vittorina una degna erede. E Vittorina ci mette del suo, ampliando il repertorio con ricette e preparazioni che la rendono celebre e ricercata nella zona del faentino. Il risultato di tanti saperi pratici sedimentati è un ricco repertorio depositario di tanta arte culinaria, fatto conoscere grazie all'iniziativa di Giorgio Cicognani, figlio di Mamma Vittorina.

Fonte: Google News – Ricette site-forlityday.it

Articoli che potrebbero interessarti

TERREMOTO REGNO UNITO, VIOLENTISSIMA scossa di Mag... USA: stop agli esperimenti sui gatti per la toxopl... Grande Fratello, Cristiano Malgioglio ripropone vi... Netflix su iOS, sparisce il supporto AirPlay per l... PRANZO DI PASQUA 'LA TARTARUGA Chalet Ristor... Decreto crescita, una svolta necessaria da mettere... Invia Report sui Contenuti

• Issue: *

Pagina non funzionante Contenuti Razziali Contenuto riservato a soli adulti Problemi di Copyright Chiedo eliminazione della notizie da ItaliaPerMe

• Your Name: *

• Your Email: *

• Details: *

Invia il report



Presentazione del libro "Le ricette di Mamma Vittorina"

A Campiano la commedia "Nadêl a cà 'd Tugnon"

Da Staff 4live - 5 aprile 2019



Domenica 7 aprile, alle ore 15,30, a **Casa Artusi**, in via Andrea Costa 31 a **Forlimpopoli**, verrà presentato il libro "**Le ricette di Mamma Vittorina. Piccolo prontuario di cucina romagnola, consigli e rimedi naturali**" di Giorgio Cicognani, Tipografia Faentina editrice.

L'appuntamento sarà l'occasione per compiere un viaggio nella storia e nella tradizione, nelle amorevoli pratiche quotidiane di gesti antichi e silenziosi per la preparazione

dei cibi, e al contempo fare una riflessione sull'evoluzione dei gusti nel corso di questi decenni. Giorgio Cicognani è lo "storico bibliotecario" della biblioteca Comunale di Faenza, nonché studioso, autore di numerose pubblicazioni, fondatore e curatore del "Museo del Lavoro Contadino", ha allestito il "museo G. Ugonia" di Brisighella, oltre al Museo Civico di Fusignano. Ingresso libero.

Domenica 7 aprile, alle ore 21,00, al **Teatro Le Dune**, in via Petrosa 205 a **Campiano di Ravenna**, la Compagnia "Amici del Teatro" di Cassanigo di Faenza metterà in scena la commedia dialettale romagnola "**Nadêl a cà 'd Tugnon**", tre atti di Paolo Gabrielli, regia di Alfonso Nadiani. Ingresso a pagamento.

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.



Le domeniche delle Mariette: oggi presentazione del libro **Le Ricette di Mamma Vittorina**

FORLIMPOPOLI (FC) – Una vecchia credenza romagnola, di noce massello, di quelle di una volta; un cassetto; un quaderno ingiallito dal tempo; la nostalgia di un figlio...

Ci sono tutti gli ingredienti per una storia che è doppiamente familiare: appartiene a chi l'ha vissuta in prima persona, ma anche a noi, che facilmente ci riconosciamo in quella esperienza. Lei è Vittorina, anzi, Mamma Vittorina, casalinga e cuoca per conto terzi per pranzi ed occasioni speciali, fosse un matrimonio o un pranzo di gala in onore di un ospite di riguardo. Un tempo esisteva la figura della, per così dire, "cuoca della domenica", dotata, contrariamente a quanto questa definizione possa far pensare, di grandi competenze culinarie, niente affatto improvvisate. Lo dimostra, appunto, il quaderno di cucina di Mamma Vittorina, appartenuto in precedenza all'Albina, sua maestra professionale che individua in Vittorina una degna epigona.

E Vittorina ci mette del suo, ampliando il repertorio con ricette e preparazioni che la rendono celebre e ricercata nella zona del faentino. Il risultato di tanti saperi pratici sedimentati è un ricco repertorio depositario di tanta arte culinaria, fatto conoscere grazie all'iniziativa di Giorgio Cicognani, figlio di Mamma Vittorina.

Giorgio Cicognani è stato il Conservatore dei Fondi antichi e rari della Biblioteca Manfrediana di Faenza. Esperto di restauro e studioso del mobile faentino, ha collaborato con l'IBC della Regione Emilia Romagna seguendo le problematiche del recupero e della valorizzazione del patrimonio artistico. In virtù del suo lavoro di ricerca sul restauro, ha curato l'allestimento del Museo del lavoro contadino di Brisighella, del Museo Civico di Fusignano, del Museo del Risorgimento e dell'età contemporanea di Faenza.

Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione dei "Tortelli di San Lazzaro" di Mamma Vittorina

L'incontro è parte del ciclo de "Le Domeniche delle Mariette", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli, con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli, per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Le domeniche delle Mariette

Percorsi di conoscenza e degustazione

per recuperare e conservare le tradizioni dei nostri nonni

Forlimpopoli, Casa Artusi, ore 15.30

INGRESSO LIBERO

Domenica 7 aprile 2019

Presentazione del libro

Le Ricette di Mamma Vittorina

Giorgio Cicognani



Le domeniche delle Mariette: oggi presentazione del libro **Le Ricette di Mamma Vittorina**



7 aprile 2019 in Cucina Ricette by ItaliaNews 0 Comments

FORLIMPOPOLI (FC) – Una vecchia credenza romagnola, di noce massello, di quelle di una volta; un cassetto; un quaderno ingiallito dal tempo; la nostalgia di un figlio...

Ci sono tutti gli ingredienti per una storia che è doppiamente familiare: appartiene a chi l'ha vissuta in prima persona, ma anche a noi, che facilmente ci riconosciamo in quella esperienza. Lei è Vittorina, anzi, Mamma Vittorina, casalinga e cuoca per conto terzi per pranzi ed occasioni speciali, fosse un matrimonio o un pranzo di gala in onore di un ospite di riguardo. Un tempo esisteva la figura della, per così dire, "cuoca della domenica", dotata, contrariamente a quanto questa definizione possa far pensare, di grandi competenze culinarie, niente affatto improvvisate. Lo dimostra, appunto, il quaderno di cucina di Mamma Vittorina, appartenuto in precedenza all'Albina, sua maestra professionale che individua in Vittorina una degna epigona.

E Vittorina ci mette del suo, ampliando il repertorio con ricette e preparazioni che la rendono celebre e ricercata nella zona del faentino. Il risultato di tanti saperi pratici sedimentati è un ricco repertorio depositario di tanta arte culinaria, fatto conoscere grazie all'iniziativa di Giorgio Cicognani, figlio di Mamma Vittorina.

Giorgio Cicognani è stato il Conservatore dei Fondi antichi e rari della Biblioteca Manfrediana di Faenza. Esperto di restauro e studioso del mobile faentino, ha collaborato con l'IBC della Regione Emilia Romagna seguendo le problematiche del recupero e della valorizzazione del patrimonio artistico. In virtù del suo lavoro di ricerca sul restauro, ha curato l'allestimento del Museo del lavoro contadino di Brisighella, del Museo Civico di Fusignano, del Museo del Risorgimento e dell'età contemporanea di Faenza.

Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione dei "Tortelli di San Lazzaro" di Mamma Vittorina

L'incontro è parte del ciclo de "Le Domeniche delle Mariette", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli, con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli, per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Le domeniche delle Mariette

Percorsi di conoscenza e degustazione

per recuperare e conservare le tradizioni dei nostri nonni

Forlimpopoli, Casa Artusi, ore 15.30

INGRESSO LIBERO

Domenica 7 aprile 2019

Presentazione del libro

Le Ricette di Mamma Vittorina

Giorgio Cicognani

Fonte: Google News – Ricette site-emiliaromagnanews24.it

Articoli che potrebbero interessarti

La maggioranza dei britannici vuole un nuovo refer... Ballando Con le Stelle, Suor Cristina e la lite co... Facebook cambia il News Feed: vedremo più post di ... CLAMA sposa il progetto di Maria Elena per agevola... Cristina Parodi, la foto amarcord con Cadeo e Mosc... Per quanto streaming c'è posto? Invia Report sui Contenuti

- Issue: *

Pagina non funzionante Contenuti Razziali Contenuto riservato a soli adulti Problemi di Copyright Chiedo eliminazione della notizie da ItaliaPerMe

- Your Name: *

- Your Email: *

- Details: *

Invia il report



Le ricette di Mamma Vittorina: presentazione del libro a Casa Artusi

Domenica 7 aprile ore 15.30 a Casa Artusi si tiene la presentazione del libro "Le Ricette di Mamma Vittorina", a cura di Giorgio Cicognani. L'incontro è parte del ciclo de "Le Domeniche delle Mariette", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo. Dopo l'incontro, una piccola degustazione dei "Tortelli di San Lazzaro" di Mamma Vittorina.

Una vecchia credenza romagnola, di noce massello, di quelle di una volta; un cassetto; un quaderno ingiallito dal tempo; la nostalgia di un figlio... Questi gli ingredienti per una storia familiare, legata alla figura di Mamma Vittorina, casalinga e cuoca "della domenica" dotata, contrariamente a quanto questa definizione possa far pensare, di grandi competenze culinarie, niente affatto improvvisate. A dimostrarlo c'è il suo quaderno di cucina, appartenuto in precedenza all'Albina, sua maestra professionale che individua in Vittorina una degna erede. E Vittorina ci mette del suo, ampliando il repertorio con ricette e preparazioni che la rendono celebre e ricercata nella zona del faentino. Il risultato di tanti saperi pratici sedimentati è un ricco repertorio depositario di tanta arte culinaria, fatto conoscere grazie all'iniziativa di Giorgio Cicognani, figlio di Mamma Vittorina.



Le domeniche delle Mariette: oggi presentazione del libro **Le Ricette di Mamma Vittorina**

FORLIMPOPOLI (FC) – Una vecchia credenza romagnola, di noce massello, di quelle di una volta; un cassetto; un quaderno ingiallito dal tempo; la nostalgia di un figlio...

Ci sono tutti gli ingredienti per una storia che è doppiamente familiare: appartiene a chi l'ha vissuta in prima persona, ma anche a noi, che facilmente ci riconosciamo in quella esperienza. Lei è Vittorina, anzi, Mamma Vittorina, casalinga e cuoca per conto terzi per pranzi ed occasioni speciali, fosse un matrimonio o un pranzo di gala in onore di un ospite di riguardo. Un tempo esisteva la figura della, per così dire, "cuoca della domenica", dotata, contrariamente a quanto questa definizione possa far pensare, di grandi competenze culinarie, niente affatto improvvisate. Lo dimostra, appunto, il quaderno di cucina di Mamma Vittorina, appartenuto in precedenza all'Albina, sua maestra professionale che individua in Vittorina una degna epigona.

E Vittorina ci mette del suo, ampliando il repertorio con ricette e preparazioni che la rendono celebre e ricercata nella zona del faentino. Il risultato di tanti saperi pratici sedimentati è un ricco repertorio depositario di tanta arte culinaria, fatto conoscere grazie all'iniziativa di Giorgio Cicognani, figlio di Mamma Vittorina.

Giorgio Cicognani è stato il Conservatore dei Fondi antichi e rari della Biblioteca Manfrediana di Faenza. Esperto di restauro e studioso del mobile faentino, ha collaborato con l'IBC della Regione Emilia Romagna seguendo le problematiche del recupero e della valorizzazione del patrimonio artistico. In virtù del suo lavoro di ricerca sul restauro, ha curato l'allestimento del Museo del lavoro contadino di Brisighella, del Museo Civico di Fusignano, del Museo del Risorgimento e dell'età contemporanea di Faenza.

Dopo l'incontro, com'è d'abitudine per le Domeniche delle Mariette, una piccola degustazione dei "Tortelli di San Lazzaro" di Mamma Vittorina

L'incontro è parte del ciclo de "Le Domeniche delle Mariette", gli incontri organizzati dall'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli, con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli, per promuovere la conoscenza di sapori e tradizioni del cibo.

Le domeniche delle Mariette

Percorsi di conoscenza e degustazione

per recuperare e conservare le tradizioni dei nostri nonni

Forlimpopoli, Casa Artusi, ore 15.30

INGRESSO LIBERO

Domenica 7 aprile 2019

Presentazione del libro

Le Ricette di Mamma Vittorina

Giorgio Cicognani



Casa Artusi

Cinque corsi per un aprile all'insegna della cucina domestica artusiana. Tra gli ospiti anche Alessandro Bertuzzi, miglior pasticciere senior d'Italia

Forlimpopoli (aprile 2019) – Anche questo aprile ha in serbo gustose sorprese con i corsi proposti dalla scuola di cucina Casa Artusi che ci accompagnano fino al pranzo di Pasqua. Dal racconto alle tecniche, dal piatto al palato, ogni corso è studiato come un vero e proprio laboratorio in cui i partecipanti passano dall'ascolto alla pratica, guidati passo dopo passo da mani esperte.

Si comincia **mercoledì 10 aprile** (ore 17:30) con i più piccoli che saranno protagonisti di un **corso di cucina per bambini** a cura dell'Associazione delle Mariette, in cui impareranno a mettere le "mani in pasta".

Al cugino del Cappelletto, ovvero il **Tortellino**, è invece dedicato il secondo corso del mese che si terrà **giovedì 11 aprile** (ore 20-22:30) nato in **collaborazione con La San Nicola**, Associazione di volontariato di Castelfranco Emilia che da anni segue eventi come la Sagra del Tortellino tradizionale.

Per i più golosi da non perdere il corso di **pasticceria di Pasqua** in programma **sabato 13** (ore 09-13) tenuto da **Alessandro Bertuzzi**, incoronato di recente con il titolo di miglio pasticciere d'Italia nella categoria Senior. Figura altamente specializzata nel modo della pasticceria, Bertuzzi che è docente e consulente di pasticceria e tiene corsi in Italia e all'estero, a Casa Artusi guiderà i partecipanti alla scoperta dei segreti per realizzare, in modo pratico e veloce, raffinati e gustosi dolci per Pasqua. Sono ben tre le ricette con cui ogni partecipante, lavorando in postazione individuale, si cimenterà seguendo passaggio dopo passaggio il Maestro Bertuzzi: Dessert al piatto...Uovo occhio di bue, Torta Coniglio e Carotina, Biscottino Uovo di Pasqua.

Ancora un corso di pasticceria, ma questa volta rivolto ai giovanissimi, è in programma per **lunedì 15 aprile** (ore 17:30 – 19:30) insieme alla **Maestra Pasticcera Olimpia Apogeo** che guida i ragazzi dagli 11 ai 15 anni nella realizzazione di dolci deliziosi, adatti ad ogni occasione.

Si chiude **mercoledì 17** (ore 20:00-23:00) con un corso tutto dedicato al **menù di Pasqua** per imparare a realizzare tre portate composte da ricette veloci, gustose e sfiziose, ma non troppo impegnativa e pensata proprio per tutti.

Info e iscrizioni al sito www.casartusi.it

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



FORLIMPOPOLI AL VIA DOMANI I CORSI DI CUCINA A CASA ARTUSI

I bambini imparano a fare la pasta

SONO ben quattro i corsi di cucina nel mese di aprile organizzati a Casa Artusi a Forlimpopoli, tutti all'insegna della cucina domestica artusiana. Tante gustose sorprese da imparare fra i forni e i fornelli della scuola di cucina per arrivare pronti al pranzo di Pasqua. Dal racconto alle tecniche, dal piatto al palato, ogni corso è studiato come un vero e proprio laboratorio in cui i partecipanti passano dall'ascolto alla pratica, guidati passo dopo passo da mani esperte. Si comincia domani, mercoledì 10 aprile, alle ore 17,30 con i più piccoli. È infatti dedicato ai bambini il corso di cucina sulla pasta fresca fatta a mano a cura dell'associazione delle Mariette: ogni bambino, infatti, lavorerà nella propria postazione individuale con accanto una Marietta tutor. Si imparerà a preparare cappelletti, garganelli, stricchetti e gnocchi di patate. Al termine del corso ogni bambino porterà a casa tutto quanto avrà preparato per dividerlo con la propria famiglia. Al cugino del cappelletto, ovvero il tortellino, è invece dedicato il secondo corso del mese che si terrà giovedì 11 aprile dalle 20 alle 22,30. Il corso è nato in collaborazione con La San Nicola, associazione di volontariato di Castel Franco Emilia che da anni segue eventi come la Sagra del Tortellino tradizionale.

SI PROSEGUE con un corso di pasticceria rivolto ai giovanissimi, in programma per lunedì 15 aprile dalle 17,30 alle 19,30 insieme alla maestra pasticciera Olimpia Apogeo che guiderà i ragazzi dagli 11 ai 15 anni nella realizzazione di dolci deliziosi, adatti ad ogni occasione. Si chiude mercoledì 17 (ore 20-23) con un corso tutto dedicato al menù di Pasqua per imparare a realizzare tre portate composte da ricette veloci, gustose e sfiziose, ma non troppo impegnative e pensate proprio per tutti. Per informazioni e prenotazioni: www.casartusi.it.

Matteo Bondi



GUSTOSE PROPOSTE I più piccoli si divertiranno a preparare cappelletti e non solo



Casa Artusi Corsi di cucina per tutti i gusti

FORLIMPOPOLI

Nuovi corsi di cucina a Casa Artusi. Si comincia oggi pomeriggio, alle 17.30, con i più piccoli che saranno protagonisti di un corso di cucina per bambini a cura dell'Associazione delle Mariette, nel corso del quale impareranno a mettere le "mani in pasta". Al cugino del cappelletto, ovvero il tortellino, è invece dedicato il secondo corso del mese che si terrà domani (20-22.30) nato in collaborazione con "La San Nicola", associazione di volontariato di Castelfranco Emilia. Per i più golosi assolutamente da non perdere il corso di pasticceria di Pasqua in programma sabato 13 (9-13) tenuto da Alessandro Bertuzzi, incoronato di recente con il titolo di miglior pasticciere d'Italia nella categoria Senior. Ancora un corso di pasticceria, ma questa volta rivolto ai giovanissimi, è in programma per lunedì 15 aprile (17.30-19.30) insieme alla maestra pasticciera Olimpia Apogeo che guida i ragazzi dagli 11 ai 15 anni nella realizzazione di dolci deliziosi, adatti ad ogni occasione. Si chiude mercoledì 17 (20-23) con un corso tutto dedicato al menù di Pasqua. Per informazioni e iscrizioni è possibile consultare il sito internet www.casartusi.it.

6 aprile 2019 - [Forlì](#), [Cronaca](#)

Casa Artusi: cinque corsi per un aprile all'insegna della cucina domestica



Tra gli ospiti anche Alessandro Bertuzzi, miglior pasticciere senior d'Italia

Forlimpopoli – Anche questo aprile ha in serbo gustose sorprese con i corsi proposti dalla scuola di cucina di Casa Artusi che ci accompagnano fino al pranzo di Pasqua. Dal racconto alle tecniche, dal piatto al palato, ogni corso è studiato come un vero e proprio laboratorio in cui i partecipanti passano dall'ascolto alla pratica, guidati passo dopo passo da mani esperte. Si comincia **mercoledì 10 aprile** (ore 17:30) con i più piccoli che saranno protagonisti di un **corso di cucina per bambini** a cura dell'Associazione delle Mariette, in cui impareranno a mettere le "mani in pasta".

Al cugino del Cappelletto, ovvero il **Tortellino**, è invece dedicato il secondo corso del mese che si terrà **giovedì 11 aprile** (ore 20-22:30) nato in **collaborazione con La San Nicola**, Associazione di volontariato di Castelfranco Emilia che da anni segue eventi come la Sagra del Tortellino tradizionale. Per i più golosi da non perdere il corso di **pasticceria di Pasqua** in programma **sabato 13** (ore 09-13) tenuto da **Alessandro Bertuzzi**, incoronato di recente con il titolo di miglior pasticciere d'Italia nella categoria Senior. Figura altamente specializzata nel modo della pasticceria, Bertuzzi che è docente e consulente di pasticceria e tiene corsi in Italia e all'estero, a Casa Artusi guiderà i partecipanti alla scoperta dei segreti per realizzare, in modo pratico e veloce, raffinati e gustosi dolci per Pasqua. Sono ben tre le ricette con cui ogni partecipante, lavorando in postazione individuale, si cimenterà seguendo passaggio dopo passaggio il Maestro Bertuzzi: un dessert al piatto, ovvero l'uovo occhio di bue, Torta Coniglio e Carotina, Biscottino Uovo di Pasqua. Ancora un corso di pasticceria, ma questa volta rivolto ai giovanissimi, è in programma per **lunedì 15 aprile** (ore 17:30 – 19:30) insieme alla **Maestra Pasticcera Olimpia Apogeo** che guida i ragazzi dagli 11 ai 15 anni nella realizzazione di dolci deliziosi, adatti ad ogni occasione. Si chiude **mercoledì 17** (ore 20:00-23:00) con un corso tutto dedicato al **menù di Pasqua** per imparare a realizzare tre portate composte da ricette veloci, gustose e sfiziose, ma non troppo impegnativa e pensata proprio per tutti.

Info e iscrizioni al sito www.casartusi.it

Tag: [Casa Artusi](#)

Ti potrebbe interessare anche

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

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

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

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

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

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

Casa Artusi: cinque corsi di cucina per prepararsi alla Pasqua

Da Staff 4live - 6 aprile 2019



Anche questo aprile ha in serbo gustose sorprese con i corsi proposti dalla scuola di cucina di **Casa Artusi** che ci accompagnano fino al pranzo di Pasqua. Dal racconto alle tecniche, dal piatto al palato, ogni corso è studiato come un vero e proprio laboratorio in cui i partecipanti passano dall'ascolto alla pratica, guidati passo dopo passo da mani esperte.

Si comincia **mercoledì 10 aprile** alle ore 17,30 con i più piccoli che saranno protagonisti di un corso di cucina per bambini a cura dell'Associazione delle Mariette, in cui impareranno a mettere le "mani in pasta".

Al cugino del Cappelletto, ovvero il Tortellino, è invece dedicato il secondo corso del mese che si terrà **giovedì 11 aprile** alle ore 20,00-22,30 nato in collaborazione con La San Nicola, Associazione di volontariato di Castelfranco Emilia che da anni segue eventi come la Sagra del Tortellino tradizionale.

Per i più golosi da non perdere il corso di pasticceria di Pasqua in programma **sabato 13 aprile**, ore 9,00-13,00, tenuto da Alessandro Bertuzzi, incoronato di recente con il titolo di miglio pasticcere d'Italia nella categoria Senior. Figura altamente specializzata nel modo della pasticceria, Bertuzzi che è docente e consulente di pasticceria e tiene corsi in Italia e all'estero, a Casa Artusi guiderà i partecipanti alla scoperta dei segreti per realizzare, in modo pratico e veloce, raffinati e gustosi dolci per Pasqua. Sono ben tre le ricette con cui ogni partecipante, lavorando in postazione individuale, si cimenterà seguendo passaggio dopo passaggio il Maestro Bertuzzi: un dessert al piatto, ovvero l'uovo occhio di bue, Torta Coniglio e Carotina, Biscottino Uovo di Pasqua.

Ancora un corso di pasticceria, ma questa volta rivolto ai giovanissimi, è in programma per **lunedì 15 aprile**, ore 17,30–19,30, insieme alla Maestra Pasticcera Olimpia Apogeo che guida i ragazzi dagli 11 ai 15 anni nella realizzazione di dolci deliziosi, adatti ad ogni occasione.

Si chiude **mercoledì 17 aprile**, ore 20,00-23,00, con un corso tutto dedicato al menù di Pasqua per imparare a realizzare tre portate composte da ricette veloci, gustose e sfiziose, ma non troppo impegnativa e pensata proprio per tutti.

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 accetti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy.



Dal Canada alla scoperta della cucina domestica a Casa Artusi

Forlimpopoli (17 aprile 2019) – Dal Canada all'Italia con tappa d'obbligo a Casa Artusi. È avvenuto nei giorni scorsi nell'ambito del progetto *Authentic Italian table* della Camera di Commercio Italiana dell'Ontario (Toronto) insieme a Roberto Fracchioni, docente di origine piacentina del Centennial College, che ha condotto alla scoperta del bello ed il buono in Emilia-Romagna, gli chef Fraser Macfarlane, Andrew Thorne e Michael Russell.

Grande è l'interesse in Canada per il manuale artusiano, conosciuto grazie alla versione in lingua inglese pubblicata dalla University of Toronto Press. Il Canada (Ontario, Quebec e British Columbia) è stato al centro nel novembre scorso anche di un'importante azione della Regione Emilia Romagna, in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana a Toronto, nella quale la Vicedirettrice, Tiziana Tedesco, ha favorito e promosso il tour nel nostro Paese.

All'arrivo a Forlimpopoli, in Casa Artusi, gli ospiti sono andati alla scoperta del patrimonio culturale di cui la città artusiana è depositaria e dell'articolato e significativo progetto che ruota attorno al tema della cucina di casa. In Scuola di Cucina hanno fatto esperienza della preparazione della pasta fresca fatta a mano attraverso le volontarie dell'associazione delle Mariette di Forlimpopoli, i secondi piatti di carne e pesce con il Maestro Paolo Teverini (Vice Presidente Associazione Chef to chef emiliaromagnacuochi) e lo street food con il Maestro Fabrizio Mantovani.

Il tour è proseguito a Cesena nel Campus di scienze e tecnologie degli alimenti dell'Università di Bologna, dove sono stati accolti da Alessandra Bendini e, guidati da Enrico Valli e da Enrico Casadei, hanno effettuato una degustazione d'olio d'oliva. In tale occasione hanno sperimentato l'attività di analisi sensoriale per la verifica della corrispondenza ai parametri organolettici presenti nei disciplinari DOP Brisighella e DOP Colline di Romagna.

Il tour ha fatto tappa anche in un Caseificio di produzione del Parmigiano Reggiano DOP, nell'Azienda agricola e relais Antica Corte Pallavicina che produce Culatello di Zibello DOP, in una Acetaia di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena DOP, in uno stabilimento di produzione Piadina Romagnola IGP e naturalmente i cuochi canadesi hanno vissuto l'esperienza unica e straordinaria di Fico Eatly World.

Il tour si è concluso con la visita al Vinitaly, ospiti di Enoteca Regionale Emilia-Romagna.

A seguito di questa esperienza gli chef canadesi, nel mese di giugno, organizzeranno degli eventi di degustazione presso i loro ristoranti per condividere con i propri clienti le eccellenze agroalimentari del nostro territorio.

Forlimpopoli, 17 aprile 2019

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

FORLÌTODAY

Dal Canada alla scoperta della cucina domestica a Casa Artusi

A seguito di questa esperienza gli chef canadesi, nel mese di giugno, organizzeranno degli eventi di degustazione nei loro ristoranti

Redazione

17 aprile 2019 11:26



Dal Canada all'Italia con tappa d'obbligo a Casa Artusi. È avvenuto nei giorni scorsi nell'ambito del progetto Authentic Italian table della Camera di Commercio Italiana dell'Ontario (Toronto) insieme a Roberto Fracchioni, docente di origine piacentina del Centennial College, che ha condotto alla scoperta del bello ed il buono in Emilia-Romagna, gli chef Fraser Macfarlane, Andrew Thorne e Michael Russell.

Grande è l'interesse in Canada per il manuale artusiano, conosciuto grazie alla versione in lingua inglese pubblicata dalla University of Toronto Press. Il Canada (Ontario, Quebec e British Columbia) è stato al centro nel novembre scorso anche di un'importante azione della Regione Emilia Romagna, in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana a Toronto, nella quale la Vicedirettrice, Tiziana Tedesco, ha favorito e promosso il tour nel nostro Paese.

All'arrivo a Forlimpopoli, in Casa Artusi, gli ospiti sono andati alla scoperta del patrimonio culturale di cui la città artusiana è depositaria e dell'articolato e significativo progetto che ruota attorno al tema della cucina di casa. In Scuola di Cucina hanno fatto esperienza della preparazione della pasta fresca fatta a mano attraverso le volontarie dell'associazione delle Mariette di Forlimpopoli, i secondi piatti di carne e pesce con il Maestro Paolo Teverini (Vice Presidente Associazione Chef to chef emiliaromagnacuochi) e lo street food con il Maestro Fabrizio Mantovani.

Il tour è proseguito a Cesena nel Campus di scienze e tecnologie degli alimenti dell'Università di Bologna, dove sono stati accolti da Alessandra Bendini e, guidati da Enrico Valli e da Enrico Casadei, hanno effettuato una degustazione d'olio d'oliva. In tale occasione hanno sperimentato l'attività di analisi sensoriale per la verifica della corrispondenza ai parametri organolettici presenti nei disciplinari Dop Brisighella e Dop Colline di Romagna.

Il tour ha fatto tappa anche in un Caseificio di produzione del Parmigiano Reggiano Dop, nell'Azienda agricola e relais Antica Corte Pallavicina che produce Culatello di Zibello DOP, in una Acetaia di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena Dop, in uno stabilimento di produzione Piadina Romagnola Igp e naturalmente i cuochi canadesi hanno vissuto l'esperienza unica e straordinaria di Fico Eataly World.

Il tour si è concluso con la visita al Vinitaly, ospiti di Enoteca Regionale Emilia-Romagna. A seguito di questa esperienza gli chef canadesi, nel mese di giugno, organizzeranno degli eventi di degustazione nei loro ristoranti per condividere con i propri clienti le eccellenze agroalimentari del territorio romagnolo.

I più letti della settimana



Dal Canada alla scoperta della cucina domestica a Casa Artusi

Home Città Forlimpopoli

- Città
- Forlimpopoli

Da Staff 4live - 17 aprile 2019 Letture: 141 0 [Condividi su Facebook](#) [Tweet su Twitter](#)



Dal Canada all'Italia con tappa d'obbligo a Casa Artusi. È avvenuto nei giorni scorsi nell'ambito del progetto Authentic Italian table della Camera di Commercio Italiana dell'Ontario (Toronto) insieme a Roberto Fracchioni, docente di origine piacentina del Centennial College, che ha condotto alla scoperta del bello ed il buono in Emilia-Romagna, gli chef Fraser Macfarlane, Andrew Thorne e Michael Russell.

Grande è l'interesse in Canada per il manuale artusiano, conosciuto grazie alla versione in lingua inglese pubblicata dalla University of Toronto Press. Il Canada (Ontario, Quebec e British Columbia) è stato al centro nel novembre scorso anche di un'importante azione della Regione Emilia Romagna, in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana a Toronto, nella quale la Vicedirettrice, Tiziana Tedesco, ha favorito e promosso il tour nel nostro Paese.

All'arrivo a Forlimpopoli, in Casa Artusi, gli ospiti sono andati alla scoperta del patrimonio culturale di cui la città artusiana è depositaria e dell'articolato e significativo progetto che ruota attorno al tema della cucina di casa. In Scuola di Cucina hanno fatto esperienza della preparazione della pasta fresca fatta a mano attraverso le volontarie dell'associazione delle Mariette di Forlimpopoli, i secondi piatti di carne e pesce con il Maestro Paolo Teverini (Vice Presidente Associazione Chef to chef emiliaromagnacuochi) e lo street food con il Maestro Fabrizio Mantovani.

Il tour è proseguito a Cesena nel Campus di scienze e tecnologie degli alimenti dell'Università di Bologna, dove sono stati accolti da Alessandra Bendini e, guidati da Enrico Valli e da Enrico Casadei, hanno effettuato una degustazione d'olio d'oliva. In tale occasione hanno sperimentato l'attività di analisi sensoriale per la verifica della corrispondenza ai parametri organolettici presenti nei disciplinari DOP Brisighella e DOP Colline di Romagna.

Il tour ha fatto tappa anche in un Caseificio di produzione del Parmigiano Reggiano DOP, nell'Azienda agricola e relais Antica Corte Pallavicina che produce Culatello di Zibello DOP, in una Acetaia di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena DOP, in uno stabilimento di produzione Piadina Romagnola IGP e naturalmente i cuochi canadesi hanno vissuto l'esperienza

unica e straordinaria di Fico Eatly World.

Il tour si è concluso con la visita al Vinality, ospiti di Enoteca Regionale Emilia-Romagna. A seguito di questa esperienza gli chef canadesi, nel mese di giugno, organizzeranno degli eventi di degustazione presso i loro ristoranti per condividere con i propri clienti le eccellenze agroalimentari del nostro territorio.

- TAGS
- canada
- casa artusi

CONDIVIDI Facebook Twitter

-
- tweet

Articolo precedente L'ITT Marconi sulle tracce degli esuli politici forlivesi riparati in Francia durante il Ventennio
Articolo successivo Avversari Unieuro ai Raggi X: Le Naturelle Imola



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

ARTICOLI CORRELATIDi più dello stesso autore
Forlimpopoli

Casa Artusi: cinque corsi di cucina per prepararsi alla Pasqua
Forlimpopoli

Casa Artusi alla trasmissione televisiva Geo



Forlimpopoli

Casa Artusi ancora protagonista nelle Filippine

Seguici!

4,318 Fans Mi piace 63 Sottoscrittori +1 229 Follower Segui 736 Follower Segui



Dal Canada alla scoperta della cucina domestica a Casa Artusi

Grande è l'interesse in Canada per il manuale artusiano in lingua inglese pubblicata dalla University of Toronto Press Dal Canada all'Italia con tappa d'obbligo a Casa Artusi. È avvenuto nei giorni scorsi nell'ambito del progetto Authentic Italian table della Camera di Commercio Italiana dell'Ontario (Toronto) insieme a Roberto Fracchioni, docente di origine piacentina del Centennial College, che ha condotto alla scoperta del bello ed il buono in Emilia-Romagna, gli chef Fraser Macfarlane, Andrew Thorne e Michael Russell.

Grande è l'interesse in Canada per il manuale artusiano, conosciuto grazie alla versione in lingua inglese pubblicata dalla University of Toronto Press. Il Canada (Ontario, Quebec e British Columbia) è stato al centro nel novembre scorso anche di un'importante azione della Regione Emilia Romagna, in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana a Toronto, nella quale la Vicedirettrice, Tiziana Tedesco, ha favorito e promosso il tour nel nostro Paese.

Advertisement

Mantovani e gli chef canadesi

All'arrivo a Forlimpopoli, in Casa Artusi, gli ospiti sono andati alla scoperta del patrimonio culturale di cui la città artusiana è depositaria e dell'articolato e significativo progetto che ruota attorno al tema della cucina di casa. In Scuola di Cucina hanno fatto esperienza della preparazione della pasta fresca fatta a mano attraverso le volontarie dell'associazione delle Mariette di Forlimpopoli, i secondi piatti di carne e pesce con il Maestro Paolo Teverini (Vice Presidente Associazione Chef to chef emiliaromagnacuochi) e lo street food con il Maestro Fabrizio Mantovani.

Il tour è proseguito a Cesena nel Campus di scienze e tecnologie degli alimenti dell'Università di Bologna, dove sono stati accolti da Alessandra Bendini e, guidati da Enrico Valli e da Enrico Casadei, hanno effettuato una degustazione d'olio d'oliva. In tale occasione hanno sperimentato l'attività di analisi sensoriale per la verifica della corrispondenza ai parametri organolettici presenti nei disciplinari DOP Brisighella e DOP Colline di Romagna.

Il tour ha fatto tappa anche in un Caseificio di produzione del Parmigiano Reggiano DOP, nell'Azienda agricola e relais Antica Corte Pallavicina che produce Culatello di Zibello DOP, in una Acetaia di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena DOP, in uno stabilimento di produzione Piadina Romagnola IGP e naturalmente i cuochi canadesi hanno vissuto l'esperienza unica e straordinaria di Fico Eataly World.

Il tour si è concluso con la visita al Vinality, ospiti di Enoteca Regionale Emilia-Romagna. A seguito di questa esperienza gli chef canadesi, nel mese di giugno, organizzeranno degli eventi di degustazione presso i loro ristoranti per condividere con i propri clienti le eccellenze agroalimentari del nostro territorio.



Dal Canada alla scuola di cucina a Casa Artusi

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 17 aprile 2019 – Dal Canada all'Italia con tappa d'obbligo a Casa Artusi. È avvenuto nei giorni scorsi nell'ambito del progetto Authentic Italian table della Camera di Commercio Italiana dell'Ontario (Toronto) insieme a Roberto Fracchioni, docente di origine piacentina del Centennial College, che ha condotto alla scoperta del bello ed il buono in Emilia-Romagna, gli chef Fraser Macfarlane, Andrew Thorne e Michael Russell. Fraser Macfarlane, Andrew Thorne e Michael Russell, Mariette e Carla Brigladori

Grande è l'interesse in Canada per il manuale artusiano, conosciuto grazie alla versione in lingua inglese pubblicata dalla University of Toronto Press. Il Canada (Ontario, Quebec e British Columbia) è stato al centro nel novembre scorso anche di un'importante azione della Regione Emilia Romagna, in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana a Toronto, nella quale la Vicedirettrice, Tiziana Tedesco, ha favorito e promosso il tour nel nostro Paese.

All'arrivo a Forlimpopoli, in Casa Artusi, gli ospiti sono andati alla scoperta del patrimonio culturale di cui la città artusiana è depositaria e dell'articolato e significativo progetto che ruota attorno al tema della cucina di casa. In Scuola di Cucina hanno fatto esperienza della preparazione della pasta fresca fatta a mano attraverso le volontarie dell'associazione delle Mariette di Forlimpopoli, i secondi piatti di carne e pesce con il Maestro Paolo Teverini (Vice Presidente Associazione Chef to chef emiliaromagnacuochi) e lo street food con il Maestro Fabrizio Mantovani.

Il tour è proseguito a Cesena nel Campus di scienze e tecnologie degli alimenti dell'Università di Bologna, dove sono stati accolti da Alessandra Bendini e, guidati da Enrico Valli e da Enrico Casadei, hanno effettuato una degustazione d'olio d'oliva. In tale occasione hanno sperimentato l'attività di analisi sensoriale per la verifica della corrispondenza ai parametri organolettici presenti nei disciplinari DOP Brisighella e DOP Colline di Romagna.

Il tour ha fatto tappa anche in un Caseificio di produzione del Parmigiano Reggiano DOP, nell'Azienda agricola e relais Antica Corte Pallavicina che produce Culatello di Zibello DOP, in una Acetaia di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena DOP, in uno stabilimento di produzione Piadina Romagnola IGP e naturalmente i cuochi canadesi hanno vissuto l'esperienza unica e straordinaria di Fico Eatly World.

Il tour si è concluso con la visita al Vinitaly, ospiti di Enoteca Regionale Emilia-Romagna.

A seguito di questa esperienza gli chef canadesi, nel mese di giugno, organizzeranno degli eventi di degustazione presso i loro ristoranti per condividere con i propri clienti le eccellenze agroalimentari del nostro territorio.

Romagna **gazzette**

il quotidiano online della Romagna

Ultim'ora / Forlì / Gusto & Cucina / Turismo & Vacanze / Ultim'ora / Usi & Costumi

HOME > Giovani > Famiglia > Forlimpopoli. Dal Canada all'Italia, alla scoperta della cucina domestica di Casa Artusi.
 Cesena. Un panino #TagliaSmall per FoodAddiction in Store. Evento gratuito e aperto al pubblico.9:47

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 Artusi. È avvenuto nei giorni scorsi nell'ambito del progetto Authentic Italian table della Camera di commercio italiana dell'Ontario (Toronto) insieme a **Roberto Fracchioni**, docente di origine piacentina del Centennial College, che ha condotto alla scoperta del bello ed il buono in Emilia Romagna, gli chef **Fraser Macfarlane**, **Andrew Thorne** e **Michael Russell**.

Grande è l'interesse in Canada per il manuale artusiano, conosciuto grazie alla versione in lingua inglese pubblicata dalla University of Toronto Press. Il Canada (Ontario, Quebec e British Columbia) è stato al centro nel novembre scorso anche di un'importante azione della regione Emilia Romagna, in collaborazione con la Camera di commercio italiana a Toronto, nella quale la vicedirettrice, **Tiziana Tedesco**, ha favorito e promosso il tour nel nostro Paese. All'arrivo a **Forlimpopoli**, in Casa Artusi, gli ospiti sono andati alla scoperta del patrimonio culturale di cui la città artusiana è depositaria e dell'articolato e significativo progetto che ruota attorno al tema della cucina di casa.

In Scuola di cucina hanno fatto esperienza della preparazione della pasta fresca fatta a mano attraverso le volontarie dell'associazione delle Mariette di Forlimpopoli, i secondi piatti di carne e pesce con il maestro Paolo Teverini (vice presidente Associazione Chef to chef emiliaromagnacuochi) e lo street food con il maestro Fabrizio Mantovani.

Il tour è proseguito a Cesena nel Campus di scienze e tecnologie degli alimenti dell'Università di Bologna, dove sono stati accolti da Alessandra Bendini e, guidati da Enrico Valli e da Enrico Casadei, hanno effettuato una degustazione d'olio d'oliva. In tale occasione hanno sperimentato l'attività di analisi sensoriale per la verifica della corrispondenza ai parametri organolettici presenti nei disciplinari DOP Brisighella e DOP Colline di Romagna.


Il tour ha fatto tappa anche in un caseificio di produzione del Parmigiano Reggiano DOP, nell'Azienda agricola e relais Antica corte Pallavicina che produce Culatello di Zibello DOP, in una Acetaia di produzione dell'Aceto balsamico di Modena DOP, in uno stabilimento di produzione Piadina romagnola IGP e naturalmente i cuochi canadesi hanno vissuto l'esperienza unica e straordinaria di Fico Eatly World.

Il tour si è concluso con la visita al Vinitaly, ospiti di Enoteca regionale Emilia Romagna. A seguito di questa esperienza gli chef canadesi, nel mese di giugno, organizzeranno degli eventi di degustazione presso i loro ristoranti per condividere con i propri clienti le eccellenze agroalimentari del nostro territorio.


(Visited 38 times, 8 visits today)




Ti potrebbe interessare anche...

- 


Emilia Romagna. Concorso di cucina: 'Premio Marietta', che fu governante di Artusi, a Forlimpopoli.

FORLIMPOPOLI (Fc). La città natale di Pellegrino Artusi omaggia le Mariette di o...
- 


Emilia Romagna. Artusi: a Forlimpopoli la presentazione del libro 'Artusi e la sua Romagna'.

FORLIMPOPOLI. Venerdì 25 gennaio 2013 alle ore 20,15 riprende "Menu Italia" in u...
- 

Forlimpopoli. esplose la Festa artusiana 2012 – XVI Edizione, dal 16 al 24 giugno 2012.

FORLIMPOPOLI& FESTA ARTUSIANA. Una città da assaggiare, presi per mano da un...
- 

A Milano una mostra su Pellegrino Artusi, il suo lavoro e il suo pensiero

ARTUSI & MOSTRE. Per celebrare nel 2011 il centenario della morte di Pellegr...
- 

Forlimpopoli. 'Festa artusiana' 2019: arriva il bando sul cartellone eventi. Per associazioni e operatori.

Forlimpopoli (12 aprile 2019) – Nuovo tassello nella macchina organizzativa dell...



Dal Canada alla scoperta della cucina domestica a Casa Artusi



Dal Canada all'Italia con tappa d'obbligo a Casa Artusi; è avvenuto alcuni giorni fa nell'ambito del progetto Authentic Italian table della Camera di Commercio Italiana dell'Ontario (Toronto) insieme a Roberto Fracchioni, docente di origine piacentina del Centennial College, che ha condotto gli chef Fraser Macfarlane, Andrew Thorne e Michael Russell alla scoperta del bello e del buono in Emilia-Romagna.

C'è grande è l'interesse in Canada per Casa Artusi e il manuale artusiano, conosciuto grazie alla versione in lingua inglese pubblicata dalla University of Toronto Press.



Il Canada (Ontario, Quebec e British Columbia) è stato al centro nel novembre scorso anche di un'importante azione della Regione Emilia Romagna, in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana a Toronto, nel corso della quale la Vicedirettrice Tiziana Tedesco ha favorito e promosso il tour nel nostro Paese.

Casa Artusi, un patrimonio culturale e non solo gastronomico

All'arrivo a Forlimpopoli, in Casa Artusi, gli ospiti sono andati alla scoperta del patrimonio culturale di cui la città artusiana è depositaria e dell'articolato e significativo progetto che ruota attorno al tema della cucina di casa.



In Scuola di Cucina hanno fatto esperienza della preparazione della pasta fresca fatta a mano attraverso le volontarie dell'associazione delle Mariette di Forlimpopoli, i secondi piatti di carne e pesce con il Maestro Paolo Teverini, Vice Presidente Associazione Chef to chef emiliaromagnacuochi, e lo street food con il Maestro Fabrizio Mantovani.

Il tour è proseguito a Cesena nel Campus di scienze e tecnologie degli alimenti dell'Università di Bologna, dove sono stati accolti da Alessandra Bendini e, guidati da Enrico Valli e da Enrico Casadei, hanno effettuato una degustazione d'olio d'oliva.

Authentic Italian table, un tour nelle eccellenze eno-gastronomiche emiliano-romagnole

In tale occasione hanno sperimentato l'attività di analisi sensoriale per la verifica della corrispondenza ai parametri organolettici presenti nei disciplinari Dop Brisighella e Dop Colline di Romagna.



Il tour ha fatto tappa anche in un Caseificio di produzione del Parmigiano Reggiano Dop, nell'Azienda agricola e relais Antica Corte Pallavicina che produce Culatello di Zibello Dop, in una Acetaia di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena Dop, in uno stabilimento di produzione della Piadina Romagnola Igp e naturalmente i cuochi canadesi hanno vissuto l'esperienza unica e

straordinaria di Fico Eataly World.

Il tour si è concluso con la visita al Vinality, ospiti di Enoteca Regionale Emilia-Romagna.

A seguito di questa esperienza gli chef canadesi, nel mese di giugno, organizzeranno degli eventi di degustazione presso i loro ristoranti per condividere con i propri clienti le eccellenze agroalimentari del nostro territorio.

Pubblicità



COMUNICATO STAMPA

IL 12 MAGGIO A FICO EATALY WORLD “SFOGLIA DA GUINNESS”

Bologna capitale mondiale della sfoglia con il “dream team” della pasta all’uovo: “Cesarine” da 10 regioni, le “Mariette” di Casa Artusi, i giovani della start up SfoGLiAmo e tanti appassionati per realizzare 100 metri di sfoglia al matterello in tutti i formati e con tutti i ripieni d’Italia. Nel corso della giornata lo “Sfoglia corner” con storie, segreti, ricordi, ricette della pasta fresca. Per tutti degustazioni, menù a tema e il focus sulla sfoglia nel mondo, con la chef e ambasciatrice del tortellino in Olanda, Alice Colombari.

Farina, uova, matterello e tanta passione. La sfoglia continua a fare il giro del mondo per tornare all’origine, a casa, in Emilia-Romagna, a Bologna. Tecnicamente definita come “un sottile strato di pasta all’uovo”, la sfoglia si prepara a battere tutti i record sotto le due torri: **domenica 12 maggio**, nel giorno della festa della mamma, a FICO Eataly World si terrà “Sfoglia da Guinness”, lo “sfoglina day” con un dream team in arrivo da tutta la penisola per realizzare **oltre 100 metri di sfoglia tirata al matterello e raccontare l’Italia della pasta fresca**, con i suoi segreti e la sua incredibile **varietà di tradizioni, formati, ingredienti, ripieni e condimenti**.

Nel parco del cibo più grande del mondo si “esibiranno” decine di artisti del matterello: i giovani della start up bolognese **SfoGLiAmo**, la cooperativa di ragazzi e ragazze che realizzano la pasta fresca a Eataly World, proponendo in veste moderna e *gourmet* una delle attività classiche dell’enogastronomia italiana; arriveranno **da ben 10 regioni italiane le Cesarine**, la più antica rete di cuoche casalinghe d’Italia che conta più di 600 tra padrone e padroni di casa appassionati e accoglienti, che aprono le porte delle loro cucine a viaggiatori curiosi per coinvolgerli in esperienze culinarie indimenticabili. Convergeranno da **Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia** e da tutta **l’Emilia Romagna**. Ci saranno le **Mariette di Casa Artusi**, che insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana e prendono il loro nome dalla fedele e insostituibile governante dell’Artusi, Marietta Sabatini. Saranno all’opera anche le famose **sfogline bolognesi** e quelle dell’associazione **La San Nicola** che promuove il tortellino e le tradizioni enogastronomiche di Castelfranco Emilia.

Tutti insieme appassionatamente, a **Bologna “capitale” della pasta all’uovo, dalle 10 alle 17**, a quattro anni dal record raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano si lanceranno verso il nuovo primato per il piatto che, più di tutti, è legato alla memoria personale e collettiva della cucina italiana. Narrazioni e suggestioni che, nel corso della giornata, troveranno spazio negli incontri dello **Sfoglia Corner di FICO Eataly World**, allestito per l’occasione sulla pista ciclabile: un “podio” dal quale sfogline e sfoglini si alterneranno per raccontare al pubblico la propria esperienza e i propri segreti legati alla sfoglia.

Dalle 11 e per tutta la giornata, nello “Sfoglia corner” e nell’Arena Centrale di FICO Eataly World si susseguiranno incontri rivolti ai buongustai, agli appassionati e alle famiglie, per far conoscere e assaggiare il meglio di questa regina della tavola casalinga, dal Nord al Sud d’Italia, mentre nei **luoghi di ristoro di FICO** si potranno degustare gran parte delle ricette italiane proposte.

La sfida per realizzare, a colpi di matterello, la **sfoglia più lunga del mondo** partirà alle 14. Non mancheranno le storie di sfoglia e sfogline oltre i confini nazionali, a conferma che l’artigianalità italiana è una carta vincente all’estero quando si esportano competenza, tradizione e autenticità. Sono tanti i ristoratori, in tanti Paesi del mondo, che vogliono imparare a impastare e tirare la sfoglia a regola d’arte e numerosi gli ambasciatori italiani di quest’arte nel mondo.

Alle 15 nel Teatro Arena la “marietta” **Verdiana Casadei** del ristorante Anna di Forlimpopoli realizzerà una sfoglia gigante e, a seguire, e a seguire **Alice Colombari**, chef e ambasciatrice del tortellino in Olanda, sarà protagonista dell’incontro “**Tortellino international**”, insieme a



Giovanni Degli Angeli, presidente dell'associazione La San Nicola e la giornalista **Maria Vittoria Melchioni**. Alle 16 anche i bambini potranno mettere le manine in pasta, con il laboratorio di sfoglia **“Una grande sfoglia per tante piccole mani”**.

Per “Sfoglia da record” sulla spianatoia nasceranno fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal **Lazio**; dall'**Abruzzo** i maccheroni alla chitarra; i **piemontesi** ravioli ripieni di patate, porri e salsiccia; i casunzei **all'ampezzana** con ripieno di barbabietola, patate e rapa; i maltagliati **calabresi**; dalla **Toscana**, i pannicelli con ricotta e spinaci; i maccheroni **siciliani**; fino ai classici **emiliano-romagnoli**, tortelloni romagnoli con erbe di campagna e ricotta, cappelletti, tagliatelle, tortellini, rosette con prosciutto cotto e formaggio, balanzoni con il ripieno del tortellino e del tortellone, lune piene con ripieno di pere e formaggi, strichetti, tortelloni con ripieno di ricotta e prezzemolo.

Per informazioni e prenotazioni: www.eatalyworld.it e www.cesarine.it.

BOLOGNA CAPITALE MONDIALE DELLA SFOGLIA

Nostalgie di un mondo lontano, popolato di casalinghe, di nonne e mamme “vestali” di un rito antico ma destinato a perdersi nel nostro tempo iperconnesso? Niente affatto. Mentre in Parlamento esistono **proposte di legge** per il riconoscimento della professione, e di conseguenza, del prodotto, **il mestiere di “sfogliatrice” - o “sfogliatore”**, perché oggi quest'arte è presa d'assalto anche dagli uomini – si incammina a testa alta verso il futuro, forte di associazioni che lo valorizzano a qualsiasi latitudine del pianeta, e del consenso di centinaia di migliaia di appassionati in tutto il mondo.

Ne sono testimonianza, a FICO Eataly World, anche gli **studenti, insegnanti, professionisti e turisti** che nel giro di pochi mesi hanno deciso, sempre più numerosi - dalle Americhe e dall'Europa, dal Sud Est Asiatico - di fare tappa nel Parco Agroalimentare, a Bologna, per venire “a scuola di sfoglia”.

La città è infatti la capitale italiana della pasta all'uovo. La **misura aurea della tagliatella** è custodita nella Camera di Commercio, con i suoi 8 leggendari millimetri di larghezza, e la ricetta del ragù alla bolognese dal 1982 è depositata all'Accademia Italiana della Cucina. Sugeriva **Pellegrino Artusi**: “Quando sentite parlare della cucina bolognese, fate una riverenza, ché la merita”. Nel suo celebre Trattato gastronomico, non a caso è riservato ampio spazio alla tradizione culinaria di Bologna, alla sfoglia e ai suoi ripieni.

Le tagliatelle sono, insieme a lasagne e tortellini, capisaldi della cucina petroniana ma anche italiana, tanto che il presidente della Fondazione FICO, Andrea Segrè, ha lanciato la proposta di avviare il percorso perché **il tortellino venga riconosciuto come Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco**.

A FICO IL MESE DEI MUGNAI, DEL GRANO E DELLA PASTA

“Sfoglia da Guinness” fa parte degli eventi che FICO Eataly World promuove a maggio con “Tutta farina del nostro sacco”, il **mele dedicato al mugnaio, il grano, il pane e la pasta**. Dall'1 al 19 maggio il Parco propone il **Giro d'Italia della pasta**, con formati e ricette di pasta da tutta Italia negli oltre 40 punti ristoro di FICO. Dopo “Sfoglia da Guinness” nel fine settimana del 18 e 19 maggio, si tiene a FICO **“Le forme del grano”**, mercato del pane, dei grissini, dei taralli, delle friselle e dei prodotti da forno con panificatori da tutta Italia, vendita, degustazioni e dimostrazioni. In chiusura del mese, **due sfide: quella dei Pici** (la tipica pasta toscana) il 18 e quella **tra focaccia barese e focaccia ligure**, il 25 maggio, che verranno aggiudicate da altrettante giurie popolari. Due i corsi dedicati alla pasta: tutti i giorni dalle 11 alle 14 si tiene quello sui segreti della **pasta di Gragnano** e, dal 19 al 22 maggio, **“Crea i tortellini bolognesi con le sfogliatrici”** dalle 19 alle 22.

Ufficio stampa FICO Eataly World: media@eatalyworld.it
tel. +39 051 0029102 - Paola Minoliti 335 7884721



La sfoglia da Guinness delle Mariette a Fico

Sfida la mattarello a Fico Eataly World domenica prossima. Nel parco del cibo di Bologna, si terrà "Sfoglia da Guinness", per realizzare la sfoglia fresca tirata al mattarello più grande di sempre, obiettivo da raggiungere 100 metri di bontà all'uovo, realizzata da uomini e donne

In arrivo da tutta Italia. Saranno all'opera infatti cuochi e cuoche delle Cesarine, le Mariette e i Marietti di Casa Artusi e le sfogline di SfogliAmo, che insieme a FICO organizzano la giornata da record. L'idea è di Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico Eataly World, che spiega: «Il soffitto di cristallo, la difficoltà delle donne di arrivare al vertice delle aziende e delle istituzioni, si infrange anche rompendo gli stereotipi su quali debbano essere, invece, i lavori femminili. Vogliamo andare oltre i pregiudizi, portando a Fico persone, giovani e meno giovani, che hanno trovato nel mestiere della sfoglia una professione che è anche una passione, che racchiude le nostre tradizioni e la nostra cultura enogastronomica».

Nella performance non potevano mancare le Mariette e i Marietti di Casa Artusi, che, fra le altre attività, insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana e prendono il loro

nome dalla fedele e insostituibile governante dell'Artusi, Marietta Sabatini.



FORLIMPOPOLI

Guida alle paste doc a Casa Artusi

SI INTITOLA 'Giro d'Italia della pasta d'eccellenza' il libro del giornalista economico Roberto Faben che sarà presentato domani alle 10 nella sala conferenze di Casa Artusi (via Costa 31), a Forlimpopoli. Oltre all'autore interverranno i titolari alcuni pastifici italiani e Mattia Tampieri (Copagri Forlì).



OBIETTIVO GUINNESS ALL'OPERA CESARINE, MARIETTE E APPASSIONATI

A Fico la sfoglia è da record

Da tutta Italia per tirare cento metri di pasta al mattarello

UNA SFOGLIA da record a Fico, oggi. Qui infatti si cercherà di battere il record del mondo tirando a mano – grazie a un team d'eccezione costituito dalle 'Cesarine' di dieci regioni, le 'Mariette' di Casa Artusi, i giovani della start up SfogliAmo e tanti appassionati – nientemeno che cento metri di sfoglia al mattarello, in tutti i formati e con tutti i ripieni d'Italia.

Una giornata da non perdere, che tra l'altro propone lo 'Sfoglia corner', in cui si potranno scoprire storie, segreti, ricordi e ricette dedicate alla pasta fresca; e poi degustazioni, menù a tema e approfondimenti sulla sfoglia nel mondo, con la chef e ambasciatrice del tortellino in Olanda Alice Colombari.

Tecnicamente definita «un sottile strato di pasta all'uovo», la sfoglia sarà quindi protagonista della Festa della mamma, a Fico. Nel parco del cibo più grande del mondo si esibiranno decine di artisti del matterello, anche con proposte moderne e gourmet

per una delle attività classiche della gastronomia italiana.

La festa comincia alle 10, con lo Sfoglia Corner allestito sulla pista ciclabile: da questo podio, sfogline e sfoglini raccon-

teranno la propria esperienza e i propri segreti, con incontri rivolti ai buongustai, agli ap-

passionati e alle famiglie, per far conoscere e assaggiare il meglio di questa regina della tavola casalinga, dal Nord al Sud d'Italia. Intanto, nei luoghi di ristoro di Fico, si potranno degustare gran parte delle ricette italiane proposte.

LA GIORNATA entrerà nel vivo della competizione dalle

14, quando partirà la sfida per realizzare la sfoglia più lunga del mondo: si 'tira' fino alle 17. Sulla spianatoia nasceranno fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio; maccheroni alla chitarra abruzzesi; i piemontesi ravioli ripieni di patate, porri e saliccia; i casunzei all'ampezzana con ripieno di barbabietola, patate e rapa; i maltagliati calabresi e tante altre prelibatezze da tutta Italia.

ALLE 15, nel Teatro Arena, la 'marietta' Verdiana Casadei del ristorante Anna di Forlimpopoli realizzerà una sfoglia gigante e, a seguire, Alice Colombari, chef e ambasciatrice del tortellino in Olanda, sarà protagonista dell'incontro 'Tortellino international' con Giovanni Degli Angeli, presidente dell'associazione La San Nicola, e la giornalista Maria Vittoria Melchioni. Alle 16 anche i bambini potranno mettere le manine in pasta, con il laboratorio 'Una grande sfoglia per tante piccole mani'.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STORIE E ASSAGGI

Al Corner cuochi italiani raccontano i loro segreti
Previste degustazioni



► 12 maggio 2019



TRADIZIONE Presenti anche i giovani della start up SfolgiAmo, oltre alle storiche Cesarine e Mariette



FORLIMPOPOLI

**Sfoglia da guinness
con le Mariette**

Anche le Mariette di Casa Artusi faranno parte oggi del “dream team” della pasta all’uovo che dovrà realizzare 100 metri di sfoglia al mattarello in tutti i formati e con tutti i ripieni d’Italia, all’interno di “Fico Eataty World” che si terrà a Bologna. Per la “Sfoglia da guinness” sono previsti arrivi da tutta la penisola. Oltre alle Mariette di Casa Artusi saranno all’opera anche le famose sfogline bolognesi e quelle dell’associazione La San Nicola.



► 13 maggio 2019

L'EVENTO



**Record a Fico:
 ecco la sfoglia
 lunga 120 metri**

Servizio ■ A pagina 6

SFIDA AL MATTARELLO

**Sfoglia di 120 metri
 Fico batte il record**

OLTRE 120 metri di sfoglia, 55 artisti del mattarello da 10 regioni, formati e ripieni da tutta Italia. Questo e altro è 'Sfoglia da Guinness', la giornata dedicata da Fico alla pasta tirata a mano durante la quale, ieri, è stato battuto il record di questa specialità. Il primato, proclamato sotto gli occhi di migliaia di appassionati e curiosi, è di una striscia di pasta fresca lunga oltre 120 metri. Al lavoro, un team di Cesarine, Mariette di Casa Artusi, giovani della start up Sfogliamo, Associazione Sfogline Bolognesi e quelle della San Nicola di Castelfranco Emilia.

Un elogio alla specialità italiana per eccellenza, con un'attenzione particolare al piatto bolognese più tipico: il presidente della Fondazione Fico, Andrea Segrè, ha lanciato la proposta di avviare il percorso perché il tortellino venga riconosciuto Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco.





Le Mariette di Casa Artusi protagoniste a Bologna per la “Sfoglia da Guinness”



Grande impresa culinaria a Eataly World

Sono state 28 le forlìmpopolesi presenti all'iniziativa: realizzati oltre 120 metri di pasta

FORLIMPOPOLI

Domenica un “esercito” di 55 artisti della cucina, armato di mattarello, uova, farina, ha conquistato il record della sfoglia tirata a mano. Protagoniste del Guinness di oltre 120 metri di sfoglia, 28 Mariette di Casa Artusi, guidate dalla presidente Verdiana Gordini, con la presenza per Casa Artusi di Laila Tentoni, dell'assessore Adriano Bonetti e del consigliere regionale Paolo Zof-

foli. Insieme a loro i giovani della start up bolognese “SfogliAmo”, la cooperativa di ragazzi e ragazze che realizzano la pasta fresca a Eataly World; le Cesarine, la rete di cuoche casalinghe d'Italia arrivate a Bologna da Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia e da tutta l'Emilia-Romagna; le sfogline bolognesi e quelle dell'associazione La San Nicola di Castelfranco Emilia. Dopo avere tirato la sfoglia, tante sono state le preparazioni presentate, molte delle quali tratte dal manuale artusiano che già dalla prima edizione proponeva un numero ragguardevole di ricette di pasta.



FORLIMPOPOLI

Fico, la sfoglia è da record con le Mariette



■ A pagina 16

Fico, sfoglia da record con le Mariette

Trasferta da Forlimpopoli a Bologna, impresa riuscita: 121 metri di impasto

UNA SFOGLIA da guinness, con i suoi 121 metri tutti tirati al mattarello, quella che domenica scorsa è stata realizzata a Fico Eataly World a Bologna da un piccolo esercito di 55 artisti della cucina e fra questi il drappello più numeroso era quello delle Mariette di Forlimpopoli. Tutti armati di mattarello, uova e farina sin dal mattino hanno partecipato a questo evento capace di richiamare alcune migliaia di persone. Ben 28 le Mariette di Casa Artusi impegnate nell'impresa, guidate dalla presidente Verdiana Gordini, con la presenza per Casa Artusi della vice presidente Laila Tentoni, dell'assessore al turismo di Forlimpopoli Adriano Bonetti e del consigliere regionale Paolo Zoffoli. Insieme a loro i giovani della start up bolognese SfolgiAmo, la cooperativa di ragazzi e ragazze che realizzano la pasta fresca a Eataly World; le Cesarine, la rete di cuoche casalinghe d'Italia arrivate a Bologna da Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia e da tutta l'Emilia Romagna: le sfogline bolognesi e

quelle dell'associazione La Šan Nicola di Castelfranco Emilia.

«**E' STATA** una giornata molto divertente – racconta la presidente delle Mariette – ognuna di noi ha tirato la propria sfoglia il più ovale possibile, proprio per poterla attaccare poi l'una con l'altra e infine misurarla. Dopo la misurazione ci siamo sbizzarrite a realizzare vari tipi di tagli, ripieni e ricette artusiane, facendo provare direttamente alle persone le differenze fra un tipo di pasta e l'altro. So che alla fine di tutto la pasta non è stata buttata via, ma donata ad un canile di Bologna». Da un'unica grande sfoglia sono scaturite una grande varietà

di paste percorrendo l'Italia da nord a sud: dai cappelletti ai tortellini, dai tortelloni romagnoli con erbe di campagna e ricotta alle tagliatelle lune piene con ripieno di pere e formaggi, dalle tagliatelle ai tagliolini, dagli strichetti ai malfattini. E ancora, fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio; dall'Abruzzo i maccheroni alla chitarra; i piemontesi ravioli rinie-



► 14 maggio 2019 - Edizione Forlì

ni di patate, porri e salsiccia; i casunzei all'amezzana con ripieno di barbabietola, patate e rapa; i maltagliati calabresi; dalla Toscana, i pannicelli con ricotta e spinaci; i maccheroni siciliani. Il programma di domenica ha visto protagonista anche al Teatro Arena di Fico la 'marietta' Verdiana Casadei del ristorante Anna di Forlimpopoli che ha realizzato una sfoglia gigante

...

Matteo Bondi
di Bologna (FONDAZIONE CARIPARMA)

IN 55 HANNO PARTECIPATO AL GUINNESS ARMATI DI UOVA, FARINA E MATTARELLO



NEL NOME DI ARTUSI Ben 28 le Mariette di Casa Artusi impegnate nell'impresa, guidate dalla presidente Verdiana Gordini, con la presenza per Casa Artusi della vice presidente Laila Tentoni



► 14 maggio 2019 - Edizione Forlì





► 14 maggio 2019

IL RECORD

Le "Sfoglino" entrano nel Guinness dei primati

MELCHIONI / A PAG. 32

CASTELFRANCO

"Sfoglino" da record con il mattarello: preparata la pasta più lunga del mondo

Le "rezdore" della S. Nicola protagoniste dell'impresa a Fico
È di ben 120 metri. Uno show davanti a migliaia di visitatori

Maria Vittoria Melchioni

CASTELFRANCO. Le sfoglino de "La San Nicola" hanno fatto parte del team di 55 "artisti del mattarello" che domenica pomeriggio, a Fico Eataly World a Bologna, ha battuto il record mondiale della realizzazione della sfoglia più lunga arrivando a 120 metri. Assieme a loro hanno partecipato a questa impresa un gruppo di "Cesarine" provenienti da 10 regioni italiane, le "Mariette" di Casa Artusi (le appartenenti all'associazione dedicata a Marietta Sabatini, la governante di Pellegrino Artusi), i giovani della start up

"SfogliAmo", l'Associazione Sfoglino Bolognesi. Le "Cesarine" sono le appartenenti all'associazione che dal 2004 salvaguarda la tradizione, i costumi, le ricette con sapori antichi e il senso di ospitalità. Sono la più storica rete di cuoche casalinghe d'Italia arrivate a Bologna da Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia e da tutta l'Emilia Romagna. Le "Mariette", invece, sono le appartenenti all'associazione dedicata a Marietta Sabatini, la governante di Pellegrino Artusi e insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre

della cucina italiana. "SfogliAmo" è cooperativa di ragazzi e ragazze che realizzano la pasta fresca a Eataly World. Questi i numeri e protagonisti di un giorno che è entrato nel Guinness dei primati, frantumando il precedente record che era stato raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano. Il nuovo record è stato procla-

mato sotto gli occhi di migliaia di appassionati e curiosi, che hanno assistito all'impasto, alla stesura e alla misurazione della striscia di pasta fresca lunga oltre 120 metri. Subito dopo si è passati al taglio dei diversi formati e alla confezione delle paste ripiene, men-



► 14 maggio 2019

tre sfogline e sfoglini hanno raccontato al pubblico la

propria esperienza e i propri segreti, svelando l'incredibile varietà di tradizioni, formati, ingredienti, ripieni e condimenti. Per "Sfoglia da record" sulla spianatoia sono nati fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio; dall'Abruzzo i maccheroni alla chitarra; i piemontesi ravioli ripieni di patate, porri e salsiccia; i casunzei all'ampezzana con ripieno di barbabietola, patate e rapa; i maltagliati calabresi; dalla Toscana, i pannicelli con ricotta e spinaci; i maccheroni siciliani; fino ai classici emiliano-romagnoli, tortelloni romagnoli con erbe di campagna e ricotta, cappelletti, tagliatelle, tortellini, rosette con prosciutto cotto e formaggio, balanzoni con il ripieno del tortellino e del tortellone, lune piene con ripieno di pere e formaggi, strichetti, tortelloni con ripieno di ricotta e prezzemolo. Giovanni Degli Angeli, presidente de La San Nicola, si è fatto portavoce e difensore dei natali castelfranchesi del tortellino tradizionale ribadendone la centralità come piatto che racchiude in sé tantissimi altri prodotti doc e dop del nostro territorio. E il suo appello ha trovato un importante alleato nel presidente della Fondazione Fico, Andrea Segré, che ha lanciato la proposta di avviare il percorso perché il tortellino venga riconosciuto come Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco. —



L'esultanza per la sfoglia dei record e il gruppo de "La San Nicola"



Sfoglia da Guinness a Bologna, record con 120 metri. FOTO



È da Guinness dei primati la sfoglia di 120 metri tirata al mattarello oggi a Fico Eataly World, il parco tematico del cibo di Bologna. Evento presenziato da 55 'artisti' del mattarello che hanno declinato poi la maxi sfoglia in decine di formati e ripieni con ricette di tutta Italia. Artefice del record un vero e proprio 'dream team' della pasta all'uovo: 'Cesarine' da 10 regioni, 'Mariette' di Casa Artusi, l'Associazione Sfoglino Bolognesi e quelle della San Nicola di Castelfranco Emilia, giovani della start up Sfogliamo e tanti appassionati. Bologna, 'capitale' della pasta all'uovo, riesce così a battere dopo quattro anni il primato per la sfoglia più lunga a mondo raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano.



Sfoglia da Guinness a Bologna, battuto record con 120 metri

All'opera a Fico 55 'artisti' del mattarello da 10 regioni (ANSA) - BOLOGNA, 11 MAG - È da Guinness dei primati la sfoglia di 120 metri tirata al mattarello oggi a Fico Eataly World, il parco tematico del cibo di Bologna. Evento presenziato da 55 'artisti' del mattarello che hanno declinato poi la maxi sfoglia in decine di formati e ripieni con ricette di tutta Italia. Artefice del record un vero e proprio 'dream team' della pasta all'uovo: 'Cesarine' da 10 regioni, 'Mariette' di Casa Artusi, l'Associazione Sfoglino Bolognesi e quelle della San Nicola di Castelfranco Emilia, giovani della start up Sfogliamo e tanti appassionati.

Bologna, 'capitale' della pasta all'uovo, riesce così a battere dopo quattro anni il primato per la sfoglia più lunga a mondo raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano.

Per la sfoglia da record sulla speciale spianatoia allestita Fico sono nate decine di prelibatezze: dalle fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio ai maccheroni alla chitarra abruzzesi, dai maltagliati calabresi a cappelletti, tagliatelle, tortellini e balanzoni dell'Emilia-Romagna. L'iniziativa rientra negli eventi di Fico Eataly World che ha dedicato il mese di maggio al mugnaio, 'celebrando' grano, pane e pasta a 360 gradi.

(ANSA).



Sfoglia da Guinness da 120 metri

Oltre 120 metri di sfoglia. Al FICO Eataly World a Bologna è stato battuto il record di questa specialità tutta italiana, incoronando la città capitale mondiale della sfoglia. All'opera un dream team di 55 tra "Cesarine" da 10 regioni italiane, "Mariette" di Casa Artusi, i giovani della start up Sfoliamo, l'Associazione Sfoglino Bolognesi e quelle della San Nicola di Castelfranco Emilia. Sono loro infatti che hanno prodotto la sfoglia più lunga del mondo sotto gli occhi di migliaia di appassionati e curiosi, che hanno assistito all'impasto, alla stesura e alla misurazione della striscia di pasta fresca. Subito dopo si è passati al taglio dei diversi formati e alla confezione delle paste ripiene, mentre 'sfoglino' e 'sfoglino' hanno raccontato al pubblico la propria esperienza e i propri segreti, svelando l'incredibile varietà di tradizioni, formati, ingredienti, ripieni e condimenti. (Video FICO Eataly World).



EMILIA ROMAGNA

12 maggio 2019

Sfoglia da Guinness a Bologna, record con 120 metri. FOTO



@ANSA

1' di lettura

All'opera a Fico 55 'artisti' del mattarello da 10 regioni

È da Guinness dei primati la sfoglia di 120 metri tirata al mattarello oggi a Fico Eataly World, il parco tematico di Bologna. Evento presenziato da 55 'artisti' del mattarello che hanno declinato poi la maxi sfoglia in decine di formati e ripieni con ricette di tutta Italia. Artefice del record un vero e proprio 'dream team' della pasta all'uovo: 'Cesarine' da 10 regioni, 'Mariette' di Casa Artusi, l'Associazione Sfoglino Bolognesi e quelle della San Nicola di Castelfranco Emilia, giovani della start up Sfogliamo e tanti appassionati. Bologna, 'capitale' della pasta all'uovo, riesce così a battere dopo quattro anni il primato per la sfoglia più lunga a mondo raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano

MENU

Francesca Alliata Bronner
Giornalista

IL BLOG**Bologna tra sfoglie da guinness, fiori di zucchero e il Giro d'Italia. A Parma giardini gourmet**

10/05/2019 11:05 CEST | Aggiornato 10/05/2019 11:05 CEST



STEFANO TRIULZI

Bologna val bene la messa. Anzi la massa di acqua, farina e uova che domenica prossima (festa della mamma) decine di sfogline e sfoglini da tutta Italia, coinvolti tramite Casa Artusi e Le Cesarine, impasteranno per realizzare la sfoglia tirata al mattarello più lunga del mondo, che dovrà superare i cento metri.

Appuntamento a [Fico Eataly World](#), il parco del cibo di **Bologna** che da solo merita la visita, per vivere un'occasione unica incontrando la penisola della pasta fatta in casa, con i suoi mille formati, ricette, segreti e ripieni.

Siamo nella [Disneyland italiana del food](#), dieci ettari farciti di ogni sapere e sapore legato all'alimentare tricolore. Il più grande parco agroalimentare del mondo, sul quale sono stati investiti 120 milioni di euro, di cui una metà cash e l'altra in terreni pubblici: denaro istituzionale (fondi di previdenza e coop) e marchio Eataly, per raccontare in poche parole l'operazione.

Ecco perché il parco tematico si chiama infatti anche Eataly World nato da un progetto di Oscar Farinetti (e figli) che in dodici anni dalla prima a Torino ad oggi hanno collezionato già 39 aperture in tutto il mondo di cui 19 all'estero e 20 in Italia. E dopo solo un anno dall'inaugurazione di Fico Eataly World (avvenuta il 15 novembre 2017) aveva raggiunto quasi tre milioni di visitatori. Oggi superati di gran lunga.

La sfoglia "da guinness" viene impastata da uomini e donne che arrivano da tutta Italia a Fico (acronimo per Fabbrica italiana contadina), metro per metro, per un impasto che si dipana durante la giornata in tutte le sue ricette e tradizioni, mostrando dal vivo l'incredibile varietà di formati nati per accogliere i ripieni, i condimenti e le salse di ogni angolo del Belpaese.

A incontrare il pubblico e a cimentarsi nel record sono decine di artisti del mattarello: i giovani della start up bolognese SfolgliAmo, la cooperativa di ragazzi e ragazze che realizzano la pasta fresca a Fico Eataly World, proponendo in veste moderna e gourmet una delle attività classiche dell'enogastronomia italiana; da ben dieci regioni italiane le **Cesarine**, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia che conta più di 600 tra padrone e padroni di casa appassionati e accoglienti, che aprono le porte delle loro cucine a viaggiatori curiosi per coinvolgerli in esperienze culinarie indimenticabili; le **Mariette di Casa Artusi**, che insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana e prendono il loro nome dalla fedele e insostituibile governante dell'Artusi, Marietta Sabatini.

L'associazione senza fini di lucro - che conta, fra uomini e donne, più di centocinquanta soci - ha lo scopo di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari, soprattutto quelle emiliano-romagnole. Nella giornata, all'opera anche le famose sfoglie bolognesi e quelle dell'associazione "La San Nicola" che promuove il tortellino e le tradizioni enogastronomiche di Castelfranco Emilia.

La tarda mattinata è dedicata all'esposizione e illustrazione dei tanti ripieni che caratterizzano le ricette italiane di pasta fresca. La sfida al mattarello per realizzare la sfoglia più lunga del mondo partirà alle 14. Alle 15, nel Teatro Arena, la ricetta più celebre della pasta fresca ripiena sarà protagonista dell'incontro "Tortellino international" con Alice Colombari, chef e ambasciatrice del tortellino in Olanda.

A seguire la "marietta" Verdiana Casadei realizza una sfoglia gigante di 25 uova. Anche i bambini mettono le manine in pasta, con il laboratorio di sfoglia "Una grande sfoglia per tante piccole mani". E nei luoghi di ristoro di Fico si possono degustare gran parte delle ricette italiane proposte per la giornata.

Dal salato agli zuccheri per una sosta da non mancare durante la visita domenicale a Fico: in occasione della festa della mamma (il 12 maggio) nello spazio più dolce del parco, il **confettificio William De Carlo**, fra i più antichi di **Sulmona** (dal 1833) città abruzzese nota anche per la secolare arte dei fiori, la famiglia De Carlo rende omaggio (come da tradizione) a questa specialità con le sue famose creazioni di corolle di confetti dalle varie forme, colori e simboli che sono dei veri e propri capolavori.

Domenica in particolare sarà un trionfo dolcissimo di rose, margherite, azalee, ciclamini tutti fiori da "mangiare" realizzati con confetti al cioccolato. Inoltre, fra un cannellino da sciogliere e un confetto al pistacchio da sgranocchiare, i visitatori possono visitare anche il laboratorio e imparare come si realizzano i fiori di confetti partecipando ai corsi previsti durante tutta la giornata.

Dall'arte del food a quella della bike per seguire in diretta, stando già a Bologna, il via all'edizione numero 102 del **Giro d'Italia**, la più importante competizione ciclistica europea accanto al Tour de France, che come città di partenza quest'anno ha scelto proprio il capoluogo emiliano.

L'inizio della gara è fissato per l'11 maggio, ma la carovana del giro ha colorato la città delle Due Torri già da giorni, con eventi, incontri, l'allestimento del villaggio di partenza e la

presentazione delle squadre e dei corridori che si daranno battaglia lungo tutto lo stivale alla conquista della maglia rosa. Scatta, dunque, ufficialmente questo Giro 2019 con la prima tappa che si svolge interamente a Bologna, una cronometro individuale contro il tempo della durata di soli 8 chilometri.

Fico non poteva non partecipare all'evento ciclistico più amato dagli italiani e diventa media partner del [Giro](#) proponendo pedalate, quiz, gare interattive, percorsi enogastronomici dedicati al campione **Fausto Coppi** (e alle due ruote).

A fare da cornice due luoghi simbolo della città: la partenza dalla maestosa Piazza Maggiore e l'arrivo in cima al Colle della Guardia dove svetta il Santuario di San Luca. Percorso breve ma spettacolare grazie agli ultimi 2 chilometri tutti in salita verso il Santuario, con punte massime di pendenza al 16 per cento. Qui, sotto il bellissimo portico che fiancheggia l'ascesa, centinaia di appassionati saranno pronti a incitare i loro beniamini lungo i tornanti e fino alla linea del traguardo.

E a proposito di Coppi in questo fine settimana bolognese, che ospita la partenza domani del Giro d'Italia, parlando di "passione bike", non va persa (a Bologna) la mostra in Sala Farnese "**Fausto Coppi, la grandezza del mito e il ciclismo a Bologna**" realizzata per celebrare con scatti inediti il centenario della nascita di Fausto Coppi, ha il patrocinio del Comune e del Giro d'Italia, che chiude in questo fine settimana.

Una galleria cronologica con gli scatti del fotografo bolognese Walter Breveglieri, porterà gli spettatori a rivivere i momenti più belli e significativi della vita del Campionissimo come mai erano stati visti prima: dai primi successi del 1946, il dolore per la perdita del fratello Serse, le gloriose vittorie, le amare sconfitte fino ai momenti di vita tra amici e famiglia.

A rendere ancora più unico questo allestimento, una galleria di scatti dedicati al ciclismo a Bologna tra il 1945 e il 1960 con scene di vita quotidiana che immortalano uomini, donne sportivi e lavoratori su due ruote tra le vie della città.

E ancora piaceri gastronomici: in occasione del Giro d'Italia, Fico propone anche (fino al 19 maggio) il **Giro d'Italia della pasta**, con formati e ricette di pasta da tutta Italia negli oltre 40 punti ristoro del parco. È il mese dedicato al mugnaio, al grano, al pane e alla pasta e nel fine settimana del 18 e 19 maggio si tiene anche "Le forme del grano", mercato del pane, dei grissini, dei taralli, delle friselle e dei prodotti da forno con panificatori da tutta Italia, vendita, degustazioni e dimostrazioni.

In chiusura del mese, due sfide: quella dei picci (la tipica pasta toscana) il 18 e quella tra focaccia barese e focaccia ligure, il 25 maggio, giudicate da altrettante giurie popolari. Due i corsi dedicati alla pasta: tutti i giorni dalle 11 alle 14 si tiene quello sui segreti della pasta di Gragnano e, dal 19 al 22 maggio, "Crea i tortellini bolognesi con le sfogline" dalle 19 alle 22.

Da Bologna a **Parma**, [capitale della Food Valley](#), il passo è breve ma il piacere è duraturo. Dal 10 maggio parte lo stuzzicante e armonico percorso gastronomico nei più bei giardini della città che va avanti per sei weekend con l'obiettivo di legare insieme le tre eccellenze di Parma: verde, musica e gastronomia. Nasce così **Giardini Gourmet**, il progetto di Angela Zaffignani, esperta di gardening sposato con entusiasmo dal comune di Parma e da Fondazione Parma Unesco creative city of gastronomy.

Fino al 2 giugno 2019, per sei date distribuite su quattro weekend, alcuni giardini esclusivi di Parma vengono eccezionalmente aperti al pubblico per incontri all'insegna del gusto

(con le proposte di Parma Quality Restaurants) e della musica di qualità (a cura del Teatro Regio di Parma - Verdi Off).

Tanti, e tutti meravigliosi, i giardini che fanno da cornice all'evento. Per esempio, l'**Orto Botanico** dell'Università di Parma, con un Ginkgo biloba del 1791, affascinanti ambienti acquatici e un erbario rinomato; il **Giardino Pizzarotti**, nel complesso dell'ex Convento di San Cristoforo, recentemente restituito al suo splendore rinascimentale, con i suoi vialetti bordati di rose; le **Serre novecentesche della Limonaia e della Violetta**, a fianco di Palazzo Ducale, nell'omonimo parco, che presentano caratteri stilistici Art Nouveau.

E l'elenco prosegue con il **Giardino del Convitto** delle **Orsoline**, **Palazzo Marchi**, il **Giardino del Convitto di Maria Luigia**, il **Chiostro dell'Annunziata**, i **Chiostrini del Conservatorio**, il **Parco ex Eridania**.

Ogni serata è aperta a 100 ospiti (con biglietto prenotato in anticipo) ed è itinerante fra i vari giardini, ognuno dei quali caratterizzato da una sua proposta gastronomica e musicale. Tranne per il vernissage del 10 maggio e la chiusura del 2 giugno.

Una curiosità: le date di Giardini Gourmet di sabato 18 e sabato 25 maggio sono state inserite nel calendario internazionale ufficiale di **Chelsea Fringe**, garden festival londinese emanazione del Chelsea Flower Show.

R Bologna

Cerca nel sito

METEO

Fico, 120 metri di sfoglia da Guinness

Battuto il primato da 55 mattarelli di tutte le regioni

ABBONATIA



12 maggio 2019



BOLOGNA - È da Guinness dei primati la sfoglia di 120 metri tirata al mattarello oggi a Fico Eataty World, il parco tematico del cibo di Bologna. Evento presenziato da 55 'artisti' del mattarello che hanno declinato poi la maxi sfoglia in decine di formati e ripieni con ricette di tutta Italia.

Artefice del record un vero e proprio 'dream team' della pasta all'uovo: 'Cesarine' da 10 regioni, 'Mariette' di Casa Artusi, l'Associazione Sfoglino Bolognesi e quelle della San Nicola di Castelfranco Emilia, giovani della start up Sfogliamo e tanti

appassionati.

Bologna, 'capitale' della pasta all'uovo, riesce così a battere dopo quattro anni il primato per la sfoglia più lunga a mondo raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano. Per la sfoglia da record sulla speciale spianatoia allestita Fico sono nate decine di prelibatezze: dalle fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio ai maccheroni alla chitarra abruzzesi, dai maltagliati calabresi a cappelletti, tagliatelle, tortellini e balanzoni dell'Emilia-Romagna

L'iniziativa rientra negli eventi di Fico Eataty World che ha dedicato il mese di maggio al mugnaio, 'celebrando' grano, pane e pasta a 360 gradi.

CORRIERE DELLA SERA**CORRIERE DI BOLOGNA / CRONACA**

LA CURIOSITÀ

Sfoggia da guinness, battuto il record di 120 metri di lunghezza

All'opera a Fico 55 «artisti» del mattarello da 10 regioni

di REDAZIONE ONLINE

di Redazione online



Il momento in cui è stato proclamato il record

È da guinness dei primati la sfoggia di 120 metri tirata al mattarello a Fico Eataly World, il parco tematico del cibo di Bologna. Evento è stato animato da 55 artisti del mattarello che hanno declinato poi la maxi sfoggia in decine di formati e ripieni con ricette di tutta Italia. Artefice del record un vero e proprio «dream team» della pasta all'uovo: «Cesarine» da 10 regioni, «Mariette» di Casa Artusi, l'associazione Sfoglino Bolognesi e quelle della San Nicola di Castelfranco Emilia, giovani della start up Sfogliamo e tanti appassionati.

Bologna, «capitale» della pasta all'uovo, riesce così a battere dopo quattro anni il primato per la sfoggia più lunga a mondo raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano. Per la sfoggia da record sulla speciale spianatoia allestita Fico sono nate decine di prelibatezze: dalle fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio ai maccheroni alla chitarra abruzzesi, dai maltagliati calabresi a cappelletti, tagliatelle, tortellini e balanzoni dell'Emilia-Romagna. L'iniziativa rientra negli eventi di Fico Eataly World che ha dedicato il mese di maggio al mugnaio, «celebrando» grano, pane e pasta a 360 gradi.

13 maggio 2019 (modifica il 13 maggio 2019 | 15:42)
© RIPRODUZIONE RISERVATA

TI POTREBBERO INTERESSARE

Raccomandato da

il Resto del Carlino BOLOGNA

HOME › BOLOGNA › FICO-EATALY-WORLD

Fico, la sfoglia è da record

Da tutta Italia per tirare 120 metri di pasta al mattarello

Ultimo aggiornamento il 12 maggio 2019 alle 17:14

[Fotogallery / Sfoglina day](#)



Sfoglia da record a Fico (FotoSchicchi)

Bologna, 12 maggio 2019 - Oltre **120 metri di sfoglia**, 55 artisti del mattarello all'opera in arrivo da 10 regioni, decine di formati e ripieni con le ricette di tutta Italia. Sono i numeri di "**Sfoglia da Guinness**", la giornata dedicata da **Fico** alla pasta tirata a mano con il quale, oggi a **Bologna**, è stato battuto il record di questa specialità tutta italiana, incoronando la città capitale mondiale della sfoglia.

Nel giorno della **festa della mamma**, lo "**sfoglina day**" ha visto all'opera un dream team arrivato da tutta la Penisola: i giovani della start up bolognese **SfogliAmo**, la cooperativa di ragazzi e ragazze che realizzano la pasta fresca a Eataly World; le **Cesarine**, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia arrivate a Bologna da Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto,

Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia e da tutta l'Emilia Romagna; le **Mariette di Casa Artusi**, che insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana; le famose **sfogline bolognesi** e quelle dell'associazione **La San Nicola** di Castelfranco Emilia.

Dopo il record raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano, il primato di oggi è stato proclamato sotto gli occhi di migliaia di appassionati e curiosi, che hanno assistito all'impasto, alla stesura e alla misurazione della **striscia di pasta fresca lunga oltre 120 metri**. Subito dopo si è passati al taglio dei diversi formati e alla confezione delle paste ripiene, mentre sfogline e sfoglioni hanno raccontato al pubblico la propria esperienza e i propri segreti, svelando l'incredibile varietà di tradizioni, formati, ingredienti, ripieni e condimenti.

Non sono mancate le **storie di sfoglia e sfogline** oltre i confini nazionali, a conferma che l'artigianalità italiana è una carta vincente all'estero quando si esportano competenza, tradizione e autenticità. Dalle 15 nel Teatro Arena la "marietta" Verdiana Casadei del ristorante Anna di Forlimpopoli ha realizzato una sfoglia gigante e subito dopo **Alice Colombari**, chef e ambasciatrice del tortellino in Olanda, è stata protagonista dell'incontro "Tortellino international", insieme a Giovanni Degli Angeli, presidente dell'associazione La San Nicola e la giornalista Maria Vittoria Melchioni. Alle 16 anche i bambini hanno potuto mettere le manine in pasta, con il **laboratorio di sfoglia "Una grande sfoglia per tante piccole mani"**.

Per "Sfoglia da record" sulla spianatoia sono nati fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci da Lazio; dall'Abruzzo i maccheroni alla chitarra; i piemontesi ravioli ripieni di patate, porri e salsiccia; i casunzei all'ampezzana con ripieno di barbabietola, patate e rapa; i maltagliati calabresi; dalla Toscana, i pannicelli con ricotta e spinaci; i maccheroni siciliani; fino ai classici emiliano-romagnoli, tortelloni romagnoli con erbe di campagna e ricotta, cappelletti, tagliatelle, tortellini, rosette con prosciutto cotto e formaggio, balanzoni con il ripieno del tortellino e del tortellone, lune piene con ripieno di pere e formaggi, strichetti, tortelloni con ripieno di ricotta e prezzemolo.

© Riproduzione riservata



Sfoglia da record a Fico (foto Schicchi)



2/18

Un team d'eccezione costituito dalle 'Cesarine' di dieci regioni per battere il record della sfoglia più lunga (foto Schicchi)



3/18

120 metri di sfoglia al mattarello, in tutti i formati e con tutti i ripieni d'Italia (foto Schicchi)



4/18
In azione anche le 'Mariette' di Casa Artusi (foto Schicchi)



5/18
foto Schicchi)



6/18
La sfoglia protagonista della Festa della mamma, a Fico (foto Schicchi)



Sfoglia da Guinness a Bologna, record con 120 metri

Oggi, 12 maggio, all'opera a Fico a Eataly World 55 grandi 'artisti' del mattarello provenienti da 10 regioni

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 12/05/2019

Guinness dei primati a *Fico Eataly World*, il parco tematico del cibo di Bologna. Oltre 120 metri di sfoglia, 55 artisti del mattarello all'opera in arrivo da 10 regioni, decine di formati e ripieni con le **ricette di tutta Italia**. Sono i numeri di "Sfoglia da guinness", la giornata dedicata da FICO alla pasta tirata a mano con il quale, oggi 12 maggio a Bologna, è stato battuto il record di questa specialità tutta italiana, incoronando la città capitale mondiale della sfoglia.

Nel giorno della festa della mamma, lo "sfogliina day" ha visto all'opera un dream team arrivato da tutta la Penisola: i giovani della start up bolognese **SfogliAmo**, la cooperativa di ragazzi e ragazze che realizzano la pasta fresca a Eataly World; le **Cesarine**, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia arrivate a Bologna da **Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia** e da tutta l'**Emilia Romagna**; le **Mariette di Casa Artusi**, che insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana; le famose **sfogline bolognesi** e quelle dell'associazione La San Nicola di Castelfranco Emilia.



Dopo il record a Expo 2015 a Milano il primato di oggi a Bologna: striscia di pasta fresca lunga oltre 120 metri

Subito dopo si è passati al taglio dei diversi formati e alla confezione delle paste ripiene, mentre sfogline e sfoglini hanno raccontato al pubblico la propria esperienza e i propri segreti, svelando l'incredibile **varietà di tradizioni, formati, ingredienti, ripieni e condimenti**.

Non sono mancate le storie di sfoglia e sfogline oltre i confini nazionali, a conferma che l'artigianalità italiana è una carta vincente all'estero quando si esportano competenza, tradizione e autenticità.

Da tutte le regioni tante eccellenze da "sfogliare"

Per "Sfoglia da record" sulla spianatoia sono nati fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci **dal Lazio**; dall'**Abruzzo** i maccheroni alla chitarra; i **piemontesi** ravioli ripieni di patate, porri e salsiccia; i casunzei all'**ampezzana** con ripieno di barbabietola, patate e rapa; i maltagliati **calabresi**; dalla **Toscana**, i pannicelli con ricotta e spinaci; i maccheroni siciliani; fino ai classici **emiliano-romagnoli**, tortelloni **romagnoli** con erbe di campagna e ricotta, cappelletti, tagliatelle, tortellini, rosette con prosciutto cotto e formaggio, balanzoni con il ripieno del tortellino e del tortellone, lune piene con ripieno di pere e formaggi, strichetti, tortelloni con ripieno di ricotta e prezzemolo.

Il tortellino Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco?

Mentre in Parlamento esistono **proposte di legge** per il riconoscimento della professione, e di conseguenza, del prodotto, il mestiere di "sfoglina" – o "sfoglino", perché oggi quest'arte è presa d'assalto anche dagli uomini – si incammina a testa alta verso il futuro, forte di associazioni che lo valorizzano a qualsiasi latitudine del pianeta, e del consenso di centinaia di migliaia di appassionati in tutto il mondo.

Le tagliatelle sono, insieme a lasagne e tortellini, capisaldi della cucina petroniana ma anche italiana, tanto che il **presidente della Fondazione FICO, Andrea Segrè**, ha lanciato la **proposta** di avviare il percorso perché il **tortellino venga riconosciuto come Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco**.



"Sfoglia da Guinness" con le "Mariette" di Casa Artusi a FICO Eataly World

I giovani della start up Sfogliamo e tanti appassionati per realizzare 100 metri di sfoglia al mattarello

Maggio 9, 2019

Bologna capitale mondiale della sfoglia con il "dream team" della pasta all'uovo: "Cesarine" da 10 regioni, le "Mariette" di Casa Artusi, i giovani della start up Sfogliamo e tanti appassionati per realizzare 100 metri di sfoglia al mattarello in tutti i formati e con tutti i ripieni d'Italia. Nel corso della giornata lo "Sfoglia corner" con storie, segreti, ricordi, ricette della pasta fresca. Per tutti degustazioni, menù a tema e il focus sulla sfoglia nel mondo, con la chef e ambasciatrice del tortellino in Olanda, Alice Colombari.



Farina, uova, matterello e tanta passione. La sfoglia continua a fare il giro del mondo per tornare all'origine, a casa, in Emilia-Romagna, a Bologna. Tecnicamente definita come "un sottile strato di pasta all'uovo", la sfoglia si prepara a battere tutti i record sotto le due torri: domenica 12 maggio, nel giorno della festa della mamma, a FICO Eataly World si terrà "Sfoglia da Guinness", lo "sfoglina day" con un dream team in arrivo da tutta la penisola per realizzare oltre 100 metri di sfoglia tirata al matterello e raccontare l'Italia della pasta fresca, con i suoi segreti e la sua incredibile varietà di tradizioni, formati, ingredienti, ripieni e condimenti.

Nel parco del cibo più grande del mondo si "esibiranno" decine di artisti del matterello: i giovani della start up bolognese SfogliAmo, la cooperativa di ragazzi e ragazze che realizzano la pasta fresca a Eataly World, proponendo in veste moderna e gourmet una delle attività classiche

dell'enogastronomia italiana; arriveranno da ben 10 regioni italiane le Cesarine, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia che conta più di 600 tra padrone e padroni di casa appassionati e accoglienti, che aprono le porte delle loro cucine a viaggiatori curiosi per coinvolgerli in esperienze culinarie indimenticabili. Convergeranno da Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia e da tutta l'Emilia Romagna. Ci saranno le Mariette di Casa Artusi, che insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana e prendono il loro nome dalla fedele e insostituibile governante dell'Artusi, Marietta Sabatini. Saranno all'opera anche le famose sfogline bolognesi e quelle dell'associazione La San Nicola che promuove il tortellino e le tradizioni enogastronomiche di Castelfranco Emilia.



Tutti insieme appassionatamente, a Bologna "capitale" della pasta all'uovo, dalle 10 alle 17, a quattro anni dal record raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano si lanceranno verso il nuovo primato per il piatto che, più di tutti, è legato alla memoria personale e collettiva della cucina italiana. Narrazioni e suggestioni che, nel corso della giornata, troveranno spazio negli incontri dello Sfoggia Corner di FICO Eataly World, allestito per l'occasione sulla pista ciclabile: un "podio" dal quale sfogline e sfoglino si alterneranno per raccontare al pubblico la propria esperienza e i propri segreti legati alla sfoggia.

Dalle 11 e per tutta la giornata, nello "Sfoggia corner" e nell'Arena Centrale di FICO Eataly World si susseguiranno incontri rivolti ai buongustai, agli appassionati e alle famiglie, per far conoscere e assaggiare il meglio di questa regina della tavola casalinga, dal Nord al Sud d'Italia, mentre nei luoghi di ristoro di FICO si potranno degustare gran parte delle ricette italiane proposte.

La sfida per realizzare, a colpi di matterello, la sfoggia più lunga del mondo partirà alle 14. Non mancheranno le storie di sfoggia e sfogline oltre i confini nazionali, a conferma che l'artigianalità italiana è una carta vincente all'estero quando si esportano competenza, tradizione e autenticità. Sono tanti i ristoratori, in tanti Paesi del mondo, che vogliono imparare a impastare e tirare la sfoggia a regola d'arte e numerosi gli ambasciatori italiani di quest'arte nel mondo.



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Mercoledì 15 Maggio 2019 | aggiornato alle 10:43 | 59000 articoli in archivio

[HOME](#) [ALIMENTI](#) [TENDENZE e MERCATO](#)

A Bologna la pasta si tira a mano Battuto il record mondiale di sfoglia

Publicato il 14 Maggio 2019 | 12:01

Ci sono voluti 120 metri di sfoglia e 55 mattarelli all'opera, ma alla fine il record è stato battuto. Bologna ha battezzato così "Sfoglia da Guinness", la giornata dedicata da Fico Eataly World alla pasta tirata a mano. Lo "sfoglina day" ha visto all'opera un dream team arrivato da tutta la Penisola: i giovani della start up bolognese SfogliaAmo, la cooperativa di ragazzi e ragazze che realizzano la pasta fresca a Eataly World; le Cesarine, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia arrivate a Bologna da Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia e da tutta l'Emilia Romagna; le Mariette di Casa Artusi, che insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana; le famose sfogline bolognesi e quelle dell'associazione La San Nicola di Castelfranco Emilia.



(foto: Il Resto del Carlino)

Dopo il record raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano, il primato di oggi è stato proclamato sotto gli occhi di migliaia di appassionati e curiosi, che hanno assistito all'impasto, alla stesura e alla misurazione della striscia di pasta fresca lunga oltre 120 metri. Subito dopo si è passati al taglio dei diversi formati e alla confezione delle paste ripiene, mentre sfogline e sfoglini hanno raccontato al pubblico la propria esperienza e i propri segreti, svelando l'incredibile varietà di tradizioni, formati, ingredienti, ripieni e condimenti.

Non sono mancate le storie di sfoglia e sfogline oltre i confini nazionali, a conferma che l'artigianalità italiana è una carta vincente all'estero quando si esportano competenza, tradizione e autenticità. Dalle 15 nel Teatro Arena la "marietta" Verdiana Casadei del ristorante Anna di Forlimpopoli ha realizzato una sfoglia gigante e subito dopo Alice Colombari, chef e ambasciatrice del tortellino in Olanda, è stata protagonista dell'incontro "Tortellino international", insieme a Giovanni Degli Angeli, presidente dell'associazione La San Nicola e la giornalista Maria Vittoria Melchioni. Alle 16 anche i bambini hanno potuto mettere le manine in pasta, con il laboratorio di sfoglia "Una grande sfoglia per tante piccole mani".



Per "Sfoglia da record" sulla spianatoia sono nati fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio; dall'Abruzzo i maccheroni alla chitarra; i piemontesi ravioli ripieni di patate, porri e salsiccia; i casunzei all'ampezzana con ripieno di barbabietola, patate e rapa; i maltagliati calabresi; dalla Toscana, i pannicelli con ricotta e spinaci; i maccheroni siciliani; fino ai classici emiliano-romagnoli, tortelloni romagnoli con erbe di campagna e ricotta, cappelletti, tagliatelle, tortellini, rosette con

15/5/2019

A Bologna la pasta si tira a mano Battuto il record mondiale di sfoglia - Italia a Tavola

prosciutto cotto e formaggio, balanzoni con il ripieno del tortellino e del tortellone, lune piene con ripieno di pere e formaggi, strichetti, tortelloni con ripieno di ricotta e prezzemolo.

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © ® - Registrazione Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2008
Roc n. 10548

Sfoggia da Guinness a Bologna, battuto il record con 120 metri di bontà a Fico Eataly World



Publicato 2 giorni fa del 12 Maggio 2019
Di **Fulvio Miele**



E' da Guinness dei primati la sfoggia di 120 metri tirata al mattarello oggi a Fico Eataly World, il parco tematico del cibo di Bologna. Evento presenziato da 55 'artisti' del mattarello che hanno declinato poi la maxi sfoggia in decine di formati e ripieni con ricette di tutta Italia. Artefice del record un vero e proprio 'dream team' della pasta all'uovo: 'Cesarine' da 10 regioni, 'Mariette' di Casa Artusi, l'Associazione Sfogline Bolognesi e quelle della San Nicola di Castelfranco Emilia, giovani della start up Sfogliamo e tanti appassionati. Bologna, 'capitale' della pasta all'uovo, riesce così a battere dopo quattro anni il primato per la sfoggia piu' lunga a mondo raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano. Per la sfoggia da record sulla speciale spianatoia allestita Fico sono nate decine di prelibatezze: dalle fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio ai maccheroni alla chitarra abruzzesi, dai maltagliati calabresi a cappelletti, tagliatelle, tortellini e balanzoni dell'Emilia-Romagna. L'iniziativa rientra negli eventi di Fico Eataly World che ha dedicato il mese di maggio al mugnaio, 'celebrando' grano, pane e pasta a 360 gradi.



Folimpopoli. Le 28 Mariette di Casa Artusi. Protagoniste a Fico nel record 'Sfoglia da Guinness'.



Mariette sfoglia guinnes

Forlimpopoli (13 maggio 2019) – Nel giorno della Festa della mamma, un 'esercito' di 55 artisti della cucina, armato di mattarello, uova, farina, ha conquistato il record della sfoglia tirata a mano. Protagoniste del Guinness di oltre 120 metri di sfoglia, 28 Mariette di Casa Artusi, guidate dalla Presidente Verdiana Gordini, con la presenza per Casa Artusi di Laila Tentoni, dell'Assessore Adriano Bonetti e del consigliere regionale Paolo Zoffoli.

Insieme a loro i giovani della start up bolognese SfolgiAmo, la cooperativa di ragazzi e ragazze che realizzano la pasta fresca a Eataly World; le Cesarine, la rete di cuoche casalinghe d'Italia arrivate a Bologna da Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia e da tutta l'Emilia Romagna; le sfogline bolognesi e quelle dell'associazione La San Nicola di Castelfranco Emilia.

Dopo avere tirato la sfoglia, tante sono state le preparazioni presentate, molte delle quali tratte dal manuale artusiano che già dalla prima edizione proponeva un numero ragguardevole di ricette di pasta. Naturalmente protagonista l'Emilia Romagna con le tante ricette: dai cappelletti ai tortellini, dai tortelloni romagnoli con erbe di campagna e ricotta alle tagliatelle lune piene con ripieno di pere e formaggi, dalle tagliatelle ai tagliolini, dagli strichetti ai malfattini, etc etc. E ancora, fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio; dall'Abruzzo i maccheroni alla chitarra; i piemontesi ravioli ripieni di patate, porri e salsiccia; i casunzei all'ampezzana con ripieno di barbabietola, patate e rapa; i maltagliati calabresi; dalla Toscana, i pannicelli con ricotta e spinaci; i maccheroni siciliani.

Dalle 15 nel Teatro Arena la 'marietta' Verdiana Casadei del ristorante Anna di Forlimpopoli ha realizzato una sfoglia gigante e subito dopo Alice Colombari, chef e ambasciatrice del tortellino in Olanda, è stata protagonista dell'incontro 'Tortellino international', insieme a Giovanni Degli Angeli, presidente dell'associazione La San Nicola e la giornalista Maria Vittoria Melchioni. Alle

16 anche i bambini hanno potuto mettere le manine in pasta, con il laboratorio di sfoglia 'Una grande sfoglia per tante piccole mani'.

Una festa e un divertimento per tutti.

Ti potrebbe interessare anche...



Forlimpopoli. Artusi modello per l'Europa? Non uno slogan, ma una concreta ipotesi di lavoro.

Forlimpopoli (27 giugno 2018) – Artusi come modello per l'Europa? Non è uno slog...

- 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...

- Forlimpopoli. L'Artusi dimenticato. Mostra alla Rocca (25 e 26 febbraio), a cura di Vittorio Maltoni.

Forlimpopoli - Dal titolo provocatorio, come si addice al forlimpopolese

Vittori...



Forlimpopoli. Mercoledì 5 novembre a Casa Artusi, gli 'Aperitivi fatti in casa'. Preparazione di piccoli piatti insieme a Cristian Pratelli

FORLIMPOPOLI. Facile andare al lounge bar, ordinare uno spritz e accompagnarlo a...



Sfoglia da Guinness a Bologna, record con 120 metri

Home Forlì



Maggio 12, 2019

È da Guinness dei primati la sfoglia di 120 metri tirata al mattarello oggi a Fico Eataly World, il parco tematico del cibo di Bologna. Evento presenziato da 55 'artisti' del mattarello che hanno declinato poi la maxi sfoglia in decine di formati e ripieni con ricette di tutta Italia.





Artefice del record un vero e proprio 'dream team' della pasta all'uovo: 'Cesarine' da 10 regioni, 'Mariette' di Casa Artusi, l'Associazione Sfogline Bolognesi e quelle della San Nicola di Castelfranco Emilia, giovani della start up Sfogliamo e tanti appassionati. Bologna, 'capitale' della pasta all'uovo, riesce così a battere dopo quattro anni il primato per la sfoglia più lunga a mondo raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano.

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#) [Pinterest](#) [WhatsApp](#)

Previous article [Doppietta di Jonathan Rea nella Superbike federico](#)

RELATED ARTICLES MORE FROM AUTHOR

Forlì: catturati i violenti rapinatori di via Manzoni, algerino e tunisino nascosti in un pertugio

Svelato il volto di San Mercuriale

E' scattata un'allerta maltempo di livello più grave: è arancione per temporali e vento forte

Bimba di 4 anni cade dal balcone, è grave

Pauroso schianto a Rimini, gravissimo 44enne di San Mauro Pascoli

Alla guida in stato di ebbrezza va contro due auto parcheggiate

LEAVE A REPLY [Cancel reply](#)

Please enter your comment! Please enter your name here You have entered an incorrect email address! Please enter your email address here

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.



Sfoglia da Guinness a Bologna, battuto record con 120 metri

Bologna, il 12 maggio a Fico Eataly World è stata stesa una pasta sfoglia di 120 metri. Guinness world record per la capitale della pasta all'uovo. È da Guinness dei primati la sfoglia di 120 metri tirata al mattarello il 12 maggio a Fico Eataly World, il parco tematico del cibo di Bologna.

Evento presenziato da 55 'artisti' del mattarello che hanno declinato poi la maxi sfoglia in decine di formati e ripieni con ricette di tutta Italia. Artefice del record un vero e proprio 'dream team' della pasta all'uovo: 'Cesarine' da 10 regioni, 'Mariette' di Casa Artusi, l'Associazione Sfoglino Bolognesi e quelle della San Nicola di Castelfranco Emilia, giovani della start up Sfogliamo e tanti appassionati.

Bologna, 'capitale' della pasta all'uovo, riesce così a battere dopo quattro anni il primato per la sfoglia più lunga a mondo raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano.

Per la sfoglia da record sulla speciale spianatoia allestita Fico sono nate decine di prelibatezze: dalle fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio ai maccheroni alla chitarra abruzzesi, dai maltagliati calabresi a cappelletti, tagliatelle, tortellini e balanzoni dell'Emilia-Romagna. L'iniziativa rientra negli eventi di Fico Eataly World che ha dedicato il mese di maggio al mugnaio, 'celebrando' grano, pane e pasta a 360 gradi.

Fonte: Ansa

Potrebbe interessarti anche:

[La Tiramisù World Cup arriva a giugno sulle spiagge di Bibione](#)

[Print Friendly, PDF & Email](#)



PUBBLICITÀ

Home > Esperti > Eventi > Food

Bologna capitale mondiale della sfoglia: battuto a FICO Eataty World il record con una "Sfoglia da Guinness" da 120 metri

[Tweet](#)

© Bologna (BO) - FICO Eataty World

© il 12 maggio 2019

di [Mariella Belloni](#)
[Articolo georeferenziato](#)


All'opera un dream team di 55 tra "Cesarine" da 10 regioni italiane, "Mariette" di Casa Artusi, i giovani della start up Sfogliamo, l'Associazione Sfogline Bolognesi e quelle della San Nicola di Castel Franco Emilia, che hanno prodotto la sfoglia al mattarello più lunga del mondo e dato vita a tutti i formati e i ripieni d'Italia.

Oltre 120 metri di sfoglia, 55 artisti del mattarello all'opera in arrivo da 10 regioni, decine di formati e ripieni con le ricette di tutta Italia. Sono i numeri di "Sfoglia da Guinness", la giornata dedicata da FICO Eataty World alla pasta tirata a mano con il quale, oggi a Bologna, è stato battuto il record di questa specialità tutta italiana, incoronando la città capitale mondiale della

sfoglia. Nel giorno della festa della mamma, lo "sfogline day" ha visto all'opera un dream team arrivato da tutta la Penisola: i giovani della start up bolognese SfogliAmo, la cooperativa di ragazzi e ragazze che realizzano la pasta fresca a Eataty World; le Cesarine, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia arrivate a Bologna da Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia da tutta l'Emilia Romagna; le Mariette di Casa Artusi, che insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana; le famose sfogline bolognesi e quelle dell'associazione La San Nicola di Castel Franco Emilia. Dopo il record raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano, il primato di oggi è stato proclamato sotto gli occhi di migliaia di appassionati e curiosi, che hanno assistito all'impasto, alla stesura e alla misurazione della striscia di pasta fresca lunga oltre 120 metri. Subito dopo si è passati al taglio dei diversi formati e alla confezione delle paste ripiene, mentre sfogline e sfoglino hanno raccontato al pubblico la propria esperienza e i propri segreti, svelando l'incredibile varietà di tradizioni, formati, ingredienti, ripieni e condimenti.

Non sono mancate le storie di sfoglia e sfogline oltre i confini nazionali, a conferma che l'artigianalità italiana è una carta vincente all'estero quando si esportano competenza, tradizione e autenticità. Dalle 15 nel Teatro Arena la "maricetta" Verdiana Casadei del ristorante Anna di Forlimpopoli ha realizzato una sfoglia gigante e subito dopo Alice Colombari, chef e ambasciatrice del tortellino in Olanda, è stata protagonista dell'incontro "Tortellino international", insieme a Giovanni Degli Angeli, presidente dell'associazione La San Nicola e la giornalista Maria Vittoria Melchioni. Alle 16 anche i bambini hanno potuto mettere le manine in pasta, con il laboratorio di sfoglia "Una grande sfoglia per tante piccole mani".

Per "Sfoglia da record" sulla spianatoia sono nati fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio; dall'Abruzzo i maccheroni alla chitarra; i piemontesi ravioli ripieni di patate, porri e salsiccia; i casunzei all'ampezzana con ripieno di barbabietola, patate e rapa; i maltagliati calabresi; dalla Toscana, i pannicelli con ricotta e spinaci; i maccheroni siciliani; fino ai classici emiliano-romagnoli, tortelloni romagnoli con erbe di campagna e ricotta, cappelletti, tagliatelle, tortellini, rosette con prosciutto cotto e formaggio, balanzoni con il ripieno del tortellino e del tortellone, lune piene con ripieno di pere e formaggi, strichetti, tortelloni con ripieno di ricotta e prezzemolo.

Bologna capitale mondiale della sfoglia

Mentre in Parlamento esistono proposte di legge per il riconoscimento della professione, e di conseguenza, del prodotto, il mestiere di "sfogline" - o "sfoglino", perché oggi quest'arte è presa d'assalto anche dagli uomini - si incammina a testa alta verso il futuro, forte di associazioni che lo valorizzano a qualsiasi latitudine del pianeta, e del consenso di centinaia di migliaia di appassionati in tutto il mondo.

Ne sono testimonianza, a FICO Eataty World, anche gli studenti, insegnanti, professionisti e turisti che nel giro di pochi mesi hanno deciso, sempre più numerosi - dalle Americhe e dall'Europa, dal Sud Est Asiatico - di fare tappa nel Parco Agroalimentare, a Bologna, per venire "a scuola di sfoglia". Sono tanti anche i ristoratori, in tanti Paesi del mondo, che vogliono imparare a impastare e tirare la sfoglia a regola d'arte e numerosi gli ambasciatori italiani di quest'arte nel mondo.

La città è infatti la capitale italiana della pasta all'uovo. La misura aurea della tagliatella è custodita nella Camera di Commercio, con i suoi 8 leggendari millimetri di larghezza, e la ricetta del ragù alla bolognese dal 1982 è depositata all'Accademia Italiana della Cucina. Sugeriva Pellegrino Artusi: "Quando sentite parlare della cucina bolognese, fate una riverenza, ché la merita". Nel suo celebre Trattato gastronomico, non a caso è riservato ampio spazio alla tradizione culinaria di Bologna, alla sfoglia e ai suoi ripieni.

Le tagliatelle sono, insieme a lasagne e tortellini, capisaldi della cucina petroniana ma anche italiana, tanto che il presidente della Fondazione FICO, Andrea Segrè, ha lanciato la proposta di avviare il percorso perché il tortellino venga riconosciuto come Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco.

A Fico il mese dei mugnai, del grano e della pasta

"Sfoglia da guinness" fa parte degli eventi che FICO Eatly World promuove a maggio con "Tutta farina del nostro sacco", il mese dedicato al mugnaio, il grano, il pane e la pasta. Dall'1 al 19 maggio il Parco propone il Giro d'Italia della pasta, con formati e ricette di pasta da tutta Italia negli oltre 40 punti ristoro di FICO. Dopo "Sfoglia da guinness" nel fine settimana del 18 e 19 maggio, si tiene a FICO "Le forme del grano", mercato del pane, dei grissini, dei taralli, delle friselle e dei prodotti da forno con panificatori da tutta Italia, vendita, degustazioni e dimostrazioni. In chiusura del mese, due sfide: quella dei Pici (la tipica pasta toscana) il 18 e quella tra focaccia barese e focaccia ligure, il 25 maggio, che verranno aggiudicate da altrettante giurie popolari. Due i corsi dedicati alla pasta: tutti i giorni dalle 11 alle 14 si tiene quello sui segreti della pasta di Gragnano e, dal 19 al 22 maggio, "Crea i tortellini bolognesi con le sfogline" dalle 19 alle 22.



A FICO Eatly World domenica 12 maggio "Sfoglia da guinness"

Da **Roberto Di Biase** - 12 Maggio 2019



Bologna capitale mondiale della sfoglia con il "dream team" della pasta all'uovo: "Cesarine" da 10 regioni per realizzare 100 metri di sfoglia al mattarello in tutti i formati e con tutti i ripieni d'Italia

BOLOGNA – Farina, uova, matterello e tanta passione. La sfoglia continua a fare il giro del mondo per tornare all'origine, a casa, in Emilia-Romagna, a **Bologna**. Tecnicamente definita come "un sottile strato di pasta all'uovo", la sfoglia si prepara a battere tutti i record sotto le due torri: **domenica 12 maggio**, nel giorno della festa della mamma, a **FICO Eatly World** si terrà "**Sfoglia da guinness**", lo "sfogliana day" con un dream team in arrivo da tutta la penisola per realizzare oltre 100 metri di sfoglia tirata al matterello e raccontare l'Italia della pasta fresca, con i suoi segreti e la sua incredibile varietà di tradizioni, formati, ingredienti, ripieni e condimenti.

Nel parco del cibo più grande del mondo si "esibiranno" decine di artisti del matterello: i giovani della start up bolognese SfogliAmo, la cooperativa di ragazzi e ragazze che realizzano la pasta fresca a Eatly World, proponendo in veste moderna e gourmet una delle attività classiche dell'enogastronomia italiana; arriveranno da ben 10 regioni italiane le Cesarine, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia che conta più di 600 tra padrone e padroni di casa appassionati e accoglienti, che aprono le porte delle loro cucine a viaggiatori curiosi per coinvolgerli in esperienze culinarie indimenticabili. Convergeranno da Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia e da tutta l'Emilia Romagna. Ci saranno le Mariette di Casa Artusi, che insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana e prendono il loro nome dalla fedele e insostituibile governante dell'Artusi, Marietta Sabatini. Saranno all'opera anche le famose sfogline bolognesi e quelle dell'associazione La San Nicola che promuove il tortellino e le tradizioni enogastronomiche di Castelfranco Emilia.

Tutti insieme appassionatamente, a Bologna "capitale" della pasta all'uovo, dalle 10 alle 17, a quattro anni dal record raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano si lanceranno verso il nuovo primato per il piatto che, più di tutti, è legato alla memoria personale e collettiva della cucina italiana. Narrazioni e suggestioni che, nel corso della giornata, troveranno spazio negli incontri dello Sfoglia Corner di FICO Eatly World, allestito per l'occasione sulla pista ciclabile: un "podio" dal quale sfogline e sfoglini si alterneranno per raccontare al pubblico la propria esperienza e i propri segreti legati alla sfoglia.

Dalle 11 e per tutta la giornata, nello "Sfoglia corner" e nell'Arena Centrale di FICO Eatly World si susseguiranno incontri rivolti ai buongustai, agli appassionati e alle famiglie, per far conoscere e assaggiare il meglio di questa regina della tavola casalinga, dal Nord al Sud d'Italia, mentre nei luoghi di ristoro di FICO si potranno degustare gran parte delle ricette italiane proposte.

La sfida per realizzare, a colpi di matterello, la sfoglia più lunga del mondo partirà alle 14. Non mancheranno le storie di sfoglia e sfogline oltre i confini nazionali, a conferma che l'artigianalità italiana è una carta vincente all'estero quando si esportano competenza, tradizione e autenticità. Sono tanti i ristoratori, in tanti Paesi del mondo, che vogliono imparare a impastare e tirare la sfoglia a regola d'arte e numerosi gli ambasciatori

italiani di quest'arte nel mondo.

Alle 15 nel Teatro Arena la "marietta" Verdiana Casadei del ristorante Anna di Forlimpopoli realizzerà una sfoglia gigante e, a seguire, e a seguire Alice Colombari, chef e ambasciatrice del tortellino in Olanda, sarà protagonista dell'incontro "Tortellino International", insieme a Giovanni Degli Angeli, presidente dell'associazione La San Nicola e la giornalista Maria Vittoria Melchioni. Alle 16 anche i bambini potranno mettere le manine in pasta, con il laboratorio di sfoglia "Una grande sfoglia per tante piccole mani".

Per "Sfoglia da record" sulla spianatoia nasceranno fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio; dall'Abruzzo i maccheroni alla chitarra; i piemontesi ravioli ripieni di patate, porri e salsiccia; i casunzei all'ampezzana con ripieno di barbabietola, patate e rapa; i maltagliati calabresi; dalla Toscana, i pannicelli con ricotta e spinaci; i maccheroni siciliani; fino ai classici emiliano-romagnoli, tortelloni romagnoli con erbe di campagna e ricotta, cappelletti, tagliatelle, tortellini, rosette con prosciutto cotto e formaggio, balanzoni con il ripieno del tortellino e del tortellone, lune piene con ripieno di pere e formaggi, strichetti, tortelloni con ripieno di ricotta e prezzemolo.

Per informazioni e prenotazioni: www.eatalyworld e www.cesarine.it.

BOLOGNA CAPITALE MONDIALE DELLA SFOGLIA

Nostalgie di un mondo lontano, popolato di casalinghe, di nonne e mamme "vestali" di un rito antico ma destinato a perdersi nel nostro tempo iperconnesso? Niente affatto. Mentre in Parlamento esistono proposte di legge per il riconoscimento della professione, e di conseguenza, del prodotto, il mestiere di "sfoglina" – o "sfoglino", perché oggi quest'arte è presa d'assalto anche dagli uomini – si incammina a testa alta verso il futuro, forte di associazioni che lo valorizzano a qualsiasi latitudine del pianeta, e del consenso di centinaia di migliaia di appassionati in tutto il mondo.

Ne sono testimonianza, a FICO Eataly World, anche gli studenti, insegnanti, professionisti e turisti che nel giro di pochi mesi hanno deciso, sempre più numerosi – dalle Americhe e dall'Europa, dal Sud Est Asiatico – di fare tappa nel Parco Agroalimentare, a Bologna, per venire "a scuola di sfoglia".

La città è infatti la capitale italiana della pasta all'uovo. La misura aurea della tagliatella è custodita nella Camera di Commercio, con i suoi 8 leggendari millimetri di larghezza, e la ricetta del ragù alla bolognese dal 1982 è depositata all'Accademia Italiana della Cucina. Sugeriva Pellegrino Artusi: "Quando sentite parlare della cucina bolognese, fate una riverenza, ché la merita". Nel suo celebre Trattato gastronomico, non a caso è riservato ampio spazio alla tradizione culinaria di Bologna, alla sfoglia e ai suoi ripieni.

Le tagliatelle sono, insieme a lasagne e tortellini, capisaldi della cucina petroniana ma anche italiana, tanto che il presidente della Fondazione FICO, Andrea Segrè, ha lanciato la proposta di avviare il percorso perché il tortellino venga riconosciuto come Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco.

A FICO IL MESE DEI MUGNAI, DEL GRANO E DELLA PASTA

"Sfoglia da Guinness" fa parte degli eventi che FICO Eataly World promuove a maggio con "Tutta farina del nostro sacco", il mese dedicato al mugnaio, il grano, il pane e la pasta. Dall'1 al 19 maggio il Parco propone il Giro d'Italia della pasta, con formati e ricette di pasta da tutta Italia negli oltre 40 punti ristoro di FICO. Dopo "Sfoglia da Guinness" nel fine settimana del 18 e 19 maggio, si tiene a FICO "Le forme del grano", mercato del pane, dei grissini, dei taralli, delle friselle e dei prodotti da forno con panificatori da tutta Italia, vendita, degustazioni e dimostrazioni. In chiusura del mese, due sfide: quella dei Pici (la tipica pasta toscana) il 18 e quella tra focaccia barese e focaccia ligure, il 25 maggio, che verranno aggiudicate da altrettante giurie popolari. Due i corsi dedicati alla pasta: tutti i giorni dalle 11 alle 14 si tiene quello sui segreti della pasta di Gragnano e, dal 19 al 22 maggio, "Crea i tortellini bolognesi con le sfoglina" dalle 19 alle 22.

Ufficio stampa FICO Eataly World: media@eatalyworld.it

tel. +39 051 0029102 – Paola Minoliti 335 7884721



La sfoglia da record: da Fico a Bologna battuto il record dell'impasto "tirato" a mano



di Maria Giulia Franco, Bologna

Un record dolce e gustoso. Con oltre 120 metri di lunghezza, 55 artisti del mattarello all'opera in arrivo da 10 regioni, decine di formati e ripieni con le ricette di tutta Italia ecco la Sfoglia da Guinness.

Siamo a Fico Eataly World, il parco tematico del cibo di Bologna nella giornata dedicata alla pasta tirata a mano. Qui è stato battuto il primato di questa specialità italiana, incoronando la città dell'Emilia Romagna capitale mondiale di questo dolce. Nel giorno della festa della mamma, lo "sfoglina day" ha visto all'opera un dream team arrivato da tutta la Penisola: i giovani della start up bolognese SfolgiAmo, la cooperativa di ragazzi e ragazze che realizzano la pasta fresca a Eataly World; le Cesarine, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia arrivate a Bologna da Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia e da tutta l'Emilia Romagna; le Mariette di Casa Artusi, che insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana; le famose sfogline bolognesi e quelle dell'associazione La San Nicola di Castelfranco Emilia.

Dopo il record raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano, il primato è stato proclamato davanti a migliaia di appassionati e curiosi, che hanno assistito all'impasto, alla stesura e alla misurazione della striscia di pasta fresca lunga oltre 120 metri. Subito dopo si è passati al taglio dei diversi formati e alla confezione delle paste ripiene, mentre sfogline e sfoglina hanno raccontato al pubblico la propria esperienza e i propri segreti, svelando l'incredibile varietà di tradizioni, formati, ingredienti, ripieni e condimenti.



Non sono mancate le storie di sfoglia e sfogline oltre i confini nazionali, a conferma che l'artigianalità italiana è una carta vincente all'estero quando si esportano competenza, tradizione e autenticità. Dalle 15 nel Teatro Arena la "marietta" Verdiana Casadei del ristorante Anna di Forlimpopoli ha realizzato una sfoglia gigante e subito dopo Alice Colombari, chef e ambasciatrice del tortellino in Olanda, è stata protagonista dell'incontro "Tortellino international", insieme a Giovanni Degli Angeli, presidente dell'associazione La San Nicola e la giornalista Maria Vittoria Melchioni. Alle 16 anche i bambini hanno potuto mettere le manine in pasta, con il laboratorio di sfoglia "Una grande sfoglia per tante piccole mani".

Per "Sfoglia da record" sulla spianatoia sono nati fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci da Lazio; dall'Abruzzo i maccheroni alla chitarra; i piemontesi ravioli ripieni di patate, porri e salsiccia; i casunzei all'ampezzana con ripieno di barbabietola, patate e rapa; i maltagliati calabresi; dalla Toscana, i pannicelli con ricotta e spinaci; i maccheroni siciliani; fino ai classici emiliano-romagnoli, tortelloni romagnoli con erbe di campagna e ricotta, cappelletti, tagliatelle, tortellini, rosette con prosciutto cotto e formaggio, balanzoni con il ripieno del tortellino e del tortellone, lune piene con ripieno di pere e formaggi, strichetti, tortelloni con ripieno di ricotta e prezzemolo. L'iniziativa rientra negli eventi di Fico Eataly World che ha dedicato il mese di maggio al mugnaio, "celebrando" grano, pane e pasta a 360 gradi.





A FICO Eataly World domenica 12 maggio “Sfoglia da Guinness”



Bologna capitale mondiale della sfoglia con il “dream team” della pasta all’uovo: “Cesarine” da 10 regioni per realizzare 100 metri di sfoglia al mattarello in tutti i formati e con tutti i ripieni d’Italia

BOLOGNA – Farina, uova, matterello e tanta passione. La sfoglia continua a fare il giro del mondo per tornare all’origine, a casa, in Emilia-Romagna, a Bologna. Tecnicamente definita come “un sottile strato di pasta all’uovo”, la sfoglia si prepara a battere tutti i record sotto le due torri: domenica 12 maggio, nel giorno della festa della mamma, a FICO Eataly World si terrà “Sfoglia da Guinness”, lo “sfogliana day” con un dream team in arrivo da tutta la penisola per realizzare oltre 100 metri di sfoglia tirata al matterello e raccontare l’Italia della pasta fresca, con i suoi segreti e la sua incredibile varietà di tradizioni, formati, ingredienti, ripieni e condimenti.

Nel parco del cibo più grande del mondo si “esibiranno” decine di artisti del matterello: i giovani della start up bolognese SfogliAmo, la cooperativa di ragazzi e ragazze che realizzano la pasta fresca a Eataly World, proponendo in veste moderna e gourmet una delle attività classiche dell’enogastronomia italiana; arriveranno da ben 10 regioni italiane le Cesarine, la più antica rete di cuoche casalinghe d’Italia che conta più di 600 tra padrone e padroni di casa appassionati e accoglienti, che aprono le porte delle loro cucine a viaggiatori curiosi per coinvolgerli in esperienze culinarie indimenticabili. Convergeranno da Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia e da tutta l’Emilia Romagna. Ci saranno le Mariette di Casa Artusi, che insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana e prendono il loro nome dalla fedele e insostituibile governante dell’Artusi, Marietta Sabatini. Saranno all’opera anche le famose sfogline bolognesi e quelle dell’associazione La San Nicola che promuove il tortellino e le tradizioni enogastronomiche di Castelfranco Emilia.

Tutti insieme appassionatamente, a Bologna “capitale” della pasta all’uovo, dalle 10 alle 17, a quattro anni dal record raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano si lanceranno verso il nuovo primato per il piatto che, più di tutti, è legato alla memoria personale e collettiva della cucina italiana. Narrazioni e suggestioni che, nel corso della giornata, troveranno spazio negli incontri dello Sfoglia Corner di FICO Eataly World, allestito per l’occasione sulla pista ciclabile: un “podio” dal quale sfogline e sfoglini si alterneranno per raccontare al pubblico la propria

esperienza e i propri segreti legati alla sfoglia.

Dalle 11 e per tutta la giornata, nello “Sfoglia corner” e nell’Arena Centrale di FICO Eataly World si susseguiranno incontri rivolti ai buongustai, agli appassionati e alle famiglie, per far conoscere e assaggiare il meglio di questa regina della tavola casalinga, dal Nord al Sud d’Italia, mentre nei luoghi di ristoro di FICO si potranno degustare gran parte delle ricette italiane proposte.

La sfida per realizzare, a colpi di matterello, la sfoglia più lunga del mondo partirà alle 14. Non mancheranno le storie di sfoglia e sfogline oltre i confini nazionali, a conferma che l’artigianalità italiana è una carta vincente all’estero quando si esportano competenza, tradizione e autenticità. Sono tanti i ristoratori, in tanti Paesi del mondo, che vogliono imparare a impastare e tirare la sfoglia a regola d’arte e numerosi gli ambasciatori italiani di quest’arte nel mondo.

Alle 15 nel Teatro Arena la “marietta” Verdiana Casadei del ristorante Anna di Forlimpopoli realizzerà una sfoglia gigante e, a seguire Alice Colombari, chef e ambasciatrice del tortellino in Olanda, sarà protagonista dell’incontro “Tortellino international”, insieme a Giovanni Degli Angeli, presidente dell’associazione La San Nicola e la giornalista Maria Vittoria Melchioni. Alle 16 anche i bambini potranno mettere le manine in pasta, con il laboratorio di sfoglia “Una grande sfoglia per tante piccole mani”.

Per “Sfoglia da record” sulla spianatoia nasceranno fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio; dall’Abruzzo i maccheroni alla chitarra; i piemontesi ravioli ripieni di patate, porri e salsiccia; i casunzei all’ampezzana con ripieno di barbabietola, patate e rapa; i maltagliati calabresi; dalla Toscana, i pannicelli con ricotta e spinaci; i maccheroni siciliani; fino ai classici emiliano-romagnoli, tortelloni romagnoli con erbe di campagna e ricotta, cappelletti, tagliatelle, tortellini, rosette con prosciutto cotto e formaggio, balanzoni con il ripieno del tortellino e del tortellone, lune piene con ripieno di pere e formaggi, strichetti, tortelloni con ripieno di ricotta e prezzemolo.

Per informazioni e prenotazioni: www.eatalyworld e www.cesarine.it.

BOLOGNA CAPITALE MONDIALE DELLA SFOGLIA

Nostalgie di un mondo lontano, popolato di casalinghe, di nonne e mamme “vestali” di un rito antico ma destinato a perdersi nel nostro tempo iperconnesso? Niente affatto. Mentre in Parlamento esistono proposte di legge per il riconoscimento della professione, e di conseguenza, del prodotto, il mestiere di “sfoglina” – o “sfoglino”, perché oggi quest’arte è presa d’assalto anche dagli uomini – si incammina a testa alta verso il futuro, forte di associazioni che lo valorizzano a qualsiasi latitudine del pianeta, e del consenso di centinaia di migliaia di appassionati in tutto il mondo.

Ne sono testimonianza, a FICO Eataly World, anche gli studenti, insegnanti, professionisti e turisti che nel giro di pochi mesi hanno deciso, sempre più numerosi – dalle Americhe e dall’Europa, dal Sud Est Asiatico – di fare tappa nel Parco Agroalimentare, a Bologna, per venire “a scuola di sfoglia”.

La città è infatti la capitale italiana della pasta all’uovo. La misura aurea della tagliatella è custodita nella Camera di Commercio, con i suoi 8 leggendari millimetri di larghezza, e la ricetta del ragu alla bolognese dal 1982 è depositata all’Accademia Italiana della Cucina. Sugeriva Pellegrino Artusi: “Quando sentite parlare della cucina bolognese, fate una riverenza, ché la merita”. Nel suo celebre Trattato gastronomico, non a caso è riservato ampio spazio alla tradizione culinaria di Bologna, alla sfoglia e ai suoi ripieni.

Le tagliatelle sono, insieme a lasagne e tortellini, capisaldi della cucina petroniana ma anche italiana, tanto che il presidente della Fondazione FICO, Andrea Segrè, ha lanciato la proposta di

avviare il percorso perché il tortellino venga riconosciuto come Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco.

A FICO IL MESE DEI MUGNAI, DEL GRANO E DELLA PASTA

“Sfoglia da guinness” fa parte degli eventi che FICO Eataty World promuove a maggio con “Tutta farina del nostro sacco”, il mese dedicato al mugnaio, il grano, il pane e la pasta. Dall'1 al 19 maggio il Parco propone il Giro d'Italia della pasta, con formati e ricette di pasta da tutta Italia negli oltre 40 punti ristoro di FICO. Dopo “Sfoglia da guinness” nel fine settimana del 18 e 19 maggio, si tiene a FICO “Le forme del grano”, mercato del pane, dei grissini, dei taralli, delle friselle e dei prodotti da forno con panificatori da tutta Italia, vendita, degustazioni e dimostrazioni. In chiusura del mese, due sfide: quella dei Pici (la tipica pasta toscana) il 18 e quella tra focaccia barese e focaccia ligure, il 25 maggio, che verranno aggiudicate da altrettante giurie popolari. Due i corsi dedicati alla pasta: tutti i giorni dalle 11 alle 14 si tiene quello sui segreti della pasta di Gragnano e, dal 19 al 22 maggio, “Crea i tortellini bolognesi con le sfogline” dalle 19 alle 22.

Ufficio stampa FICO Eataty World: media@eatatyworld.it

tel. +39 051 0029102 – Paola Minoliti 335 7884721

L'articolo A FICO Eataty World domenica 12 maggio “Sfoglia da guinness” sembra essere il primo su Emilia Romagna News 24.

Sei in: Terra e Gusto » Sfoglia da Guinness a Bologna,... »

Sfoglia da Guinness a Bologna, battuto record con 120 metri

12 maggio 2019



B OLOGNA - È da Guinness dei primati la sfoglia di 120 metri tirata al mattarello oggi a Fico Eataly World, il parco tematico del cibo di Bologna. Evento presenziato da 55 'artisti' del mattarello che hanno declinato poi la maxi sfoglia in decine di formati e ripieni con ricette di tutta Italia. Artefice del record un vero e proprio 'dream team' della pasta all'uovo: 'Cesarine' da 10 regioni, 'Mariette' di Casa Artusi, l'Associazione Sfoglino Bolognesi e quelle della San Nicola di Castelfranco Emilia, giovani della start up Sfogliamo e tanti appassionati. Bologna, 'capitale' della pasta all'uovo, riesce così a battere dopo quattro anni il primato per la sfoglia più lunga a mondo raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano. Per la sfoglia da record sulla speciale spianatoia allestita Fico sono nate decine di prelibatezze: dalle fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio ai maccheroni alla chitarra abruzzesi, dai maltagliati calabresi a cappelletti, tagliatelle, tortellini e balanzoni dell'Emilia-Romagna. L'iniziativa rientra negli eventi di Fico Eataly World che ha dedicato il mese di maggio al mugnaio, 'celebrando' grano, pane e pasta a 360 gradi.

CHIETITODAY

A Fico Eataly World la sfoglia al mattarello più lunga del mondo, nel team anche una cesarina abruzzese

Una sfoglia da guinnes per il “dream team” di 55 persone composto da “Cesarine” di dieci regioni italiane 120 metri

Redazione

13 maggio 2019 15:47



Una sfoglia da guinnes al FICO Eataly World a Bologna dove domenica è stato battuto il record di una specialità tutta italiana, incoronando la città capitale mondiale della sfoglia. All'opera un dream team di 55 tra "Cesarine" da 10 regioni italiane tra cui anche l'Abruzzo, "Mariette" di Casa Artusi, i giovani della start up Sfogliamo, l'Associazione Sfoglino Bolognesi e quelle della San Nicola di Castelfranco Emilia.

Nel giorno della **festa della mamma**, lo “sfoglina day” ha visto all'opera un dream team arrivato da tutta la Penisola: le Cesarine, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia arrivate a Bologna da Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia e da tutta l'Emilia Romagna.

Gli artisti del mattarello hanno prodotto la sfoglia più lunga del mondo sotto gli occhi di migliaia di appassionati e curiosi, che hanno assistito all'impasto, alla stesura e alla misurazione della striscia di pasta fresca. Subito dopo si è passati al taglio dei diversi formati e alla confezione delle paste ripiene, mentre sfoglino e sfoglino hanno raccontato al pubblico la propria esperienza e i propri segreti, svelando l'incredibile varietà di tradizioni, formati, ingredienti, ripieni e condimenti.

Per “Sfogliare da record” sulla spianatoia sono nati fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio; dall'Abruzzo i **maccheroni alla chitarra**; i piemontesi ravioli ripieni di patate, porri e salsiccia; i casunzei all'ampezzana con ripieno di barbabietola, patate e rapa; i maltagliati calabresi; dalla Toscana i pannicelli con ricotta e spinaci; i maccheroni siciliani; fino ai classici emiliano-romagnoli, tortelloni romagnoli con erbe di campagna e ricotta, cappelletti, tagliatelle, tortellini, rosette con prosciutto cotto e formaggio, balanzoni con il ripieno del tortellino e del tortellone, lune piene con ripieno di pere e formaggi, strichetti, tortelloni con ripieno di ricotta e prezzemolo.

Bologna si conferma capitale mondiale della sfoglia e delle pasta all'uovo: la misura aurea della tagliatella è custodita nella Camera di Commercio, con i suoi 8 leggendari millimetri di larghezza, e la ricetta del ragù alla bolognese dal 1982 è depositata all'Accademia Italiana della Cucina.

Le tagliatelle sono, insieme a lasagne e tortellini, capisaldi della cucina petroniana ma anche italiana, tanto che il presidente della Fondazione FICO, Andrea Segrè, ha lanciato la proposta di avviare il percorso perché il tortellino venga riconosciuto come Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco.



MILANO-BOLOGNA: DUE CITTÀ DUE PRIMATI... DA GUINNESS

Due città, Milano e Bologna. Due contesti diversi, l'Adunata degli Alpini nel primo caso, gli eventi di FICO nell'altro. La mortadella sotto la Madonnina, la sfoglia di pasta all'ombra delle Due Torri. Traguardo unico: stabile un nuovo record. E, tutto concluso domenica 12.

Con gli Alpini ha pensato Veroni Salumi, che ha portato a Milano le mortadelle dei record: quattro mortadelle giganti da 900 kg e lunghe 6 metri l'una (foto 2.3), affettate in Piazza Duomo e di fronte al Castello. A Bologna ha provveduto FICO, che nell'ambito dell'evento dedicato a farina, pane, pasta e focaccia, ha fatto realizzare la sfoglia dei record, lunga 100 metri.

Nel capoluogo lombardo, per celebrare i 100 della nascita dell'Associazione degli Alpini, il dopo speciale arrivato con un "carico eccezionale", lo ha offerto un'azienda, i Fratelli Veroni, quasi centenaria, visto che è stata fondata a Correggio, in Emilia, nel 1925. L'azienda emiliana, celebre anche per le sue mortadelle da Guinness dei Primati, è stato il fornitore unico di salumi della manifestazione del centenario che gli Alpini hanno festeggiato a Milano, dove si sono dati appuntamento in 500mila persone tra Penne Nere e sostenitori. A questa massa enorme di persone, oltre alle quattro mega mortadelle, Veroni ha messo a disposizione una selezione di crudi e salami – una quarantina di quintali di prodotti della migliore tradizione salumiera italiana - gustati nei panini che hanno furoreggiato durante il raduno.

E, a fine evento, la persona più soddisfatta è sembrato essere Emanuela Bigi, marketing manager di Veroni, che ha detto "siamo entusiasti di essere stati presenti all'Adunata Alpini 2019, perché ci riconosciamo nello spirito di convivialità e semplicità che da sempre contraddistingue questo importante appuntamento annuale dell'associazione e che per noi è rappresentato da un buon panino con mortadella mangiato in compagnia". Una mortadella preparata con materie prime di alta qualità, lavorate con un "saper fare" tramandato di generazione in generazione all'interno della famiglia, secondo Bigi. È il risultato di un mix di impasto di puro suino lavorato con tempi precisi e specifiche modalità di cottura. Le mortadelle di diametro più grande, poi, sono le migliori, perché necessitano di un processo di cottura più lungo che contribuisce ad esaltarne i sapori. Nel corso degli anni le mortadelle giganti di Veroni sono state incluse più volte nel Guinness dei Primati e tutt'oggi rimane imbattuto il record della mortadella più grande del mondo: 26 quintali di pura bontà.

A dare il primato a Bologna di capitale mondiale della sfoglia è stato il "dream team" della pasta all'uovo e, cioè, Le Cesarine (foto 4) arrivate da 10 regioni, le "Mariette" (foto 5) di Casa Artusi, i giovani della start up "Sfogliamo" (foto 6) e tanti appassionati che hanno realizzato 100 metri di sfoglia al mattarello in tutti i formati e con tutti i ripieni d'Italia.

Location FICO Eataly Word (nella foto 7 l'AD Tiziana Primori), dove, nel giorno della festa della mamma, il "sottile strato di pasta all'uovo", così è sempre stata indicata dagli esperti la sfoglia tirata al matterello, ha superato i 100 metri di lunghezza e, nello stesso tempo, ha raccontato l'Italia della pasta fresca, con i suoi segreti e la sua incredibile varietà di tradizioni, formati, ingredienti, ripieni e condimenti. Tutto grazie all'impegno di decine di artisti del matterello tra i giovani di "Sfogliamo" e Le Cesarine, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia che conta più di 600 tra padrone e padroni di casa appassionati e accoglienti, che aprono le porte delle loro cucine a viaggiatori curiosi per coinvolgerli in esperienze culinarie indimenticabili, arrivate da Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia ed Emilia Romagna. Nonché le Mariette di Casa Artusi, che insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana e prendono il loro nome dalla fedele e insostituibile governante dell'Artusi, Marietta Sabatini; ma, anche, le famose sfogline bolognesi e quelle dell'associazione La San Nicola che promuove il tortellino e le tradizioni enogastronomiche di Castelfranco Emilia.

Tutti insieme appassionatamente, in 7 ore, hanno superato il record raggiunto in occasione di

Expo 2015 a Milano. Mentre i matterelli erano all'opera, sul podio allestito nello spazio incontri dello Sfoglia Corner di FICO Eataty World, sfogline e sfoglini si alternati per raccontare al pubblico la propria esperienza e i propri segreti legati alla sfoglia. Una volta realizzata la sfoglia da record, sulla spianatoia sono nati le fettuccine e i ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio; i maccheroni alla chitarra dell'Abruzzo; i piemontesi ravioli ripieni di patate, porri e salsiccia; i casunzei all'ampezzana con ripieno di barbabietola, patate e rapa; i maltagliati calabresi; dalla Toscana, i pannicelli con ricotta e spinaci; i maccheroni siciliani; fino ai classici emiliano-romagnoli, tortelloni romagnoli con erbe di campagna e ricotta, cappelletti, tagliatelle, tortellini, rosette con prosciutto cotto e formaggio, balanzoni con il ripieno del tortellino e del tortellone, lune piene con ripieno di pere e formaggi, strichetti, tortelloni con ripieno di ricotta e prezzemolo.

La "Sfoglia da guinness" fa parte dell'evento "Tutta farina del nostro sacco" che FICO Eataty World ha dedicato al mugnaio. E, fino al 19 maggio, poi, il più grande parco agroalimentare, propone il Giro d'Italia della pasta, con formati e ricette di pasta da tutta Italia negli oltre 40 punti ristoro di FICO. E, conclusione con "Le forme del grano", mercato del pane, dei grissini, dei taralli, delle friselle e dei prodotti da forno con panificatori da tutta Italia, vendita, degustazioni e dimostrazioni. E, infine, il 18 maggio la disfida dei Pici toscani e, il 25 maggio, quella tra focaccia barese e focaccia ligure.

Usiamo i cookie per fornire un'esperienza più sicura e per rivolgere alcune inserzioni al pubblico giusto. Cliccando o navigando sul sito, acconsenti alla raccolta da parte nostra di informazioni tramite i cookie. Puoi anche disattivare la personalizzazione degli annunci o consultare la nostra informativa privacy.



Non riceve alcun finanziamento pubblico

Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI



Home ► Tradizioni

A Bologna una sfoglia da Guinness da 120 metri

Il record è stato battuto a Fico Eataly World



Oltre 120 metri di sfoglia, 55 artisti del mattarello all'opera, decine di formati e ripieni. Sono i numeri di "Sfoglia da Guinness", la giornata dedicata da Fico Eataly World alla pasta tirata a mano.

Oltre 120 metri di sfoglia, 55 artisti del mattarello all'opera in arrivo da 10 regioni, decine di formati e ripieni con le ricette di tutta Italia. Sono i numeri di "Sfoglia da Guinness", la giornata dedicata da Fico Eataly World alla pasta tirata a mano con il quale, domenica 12 maggio a Bologna, è stato battuto il record di questa specialità tutta italiana, incoronando la città capitale mondiale della

sfoglia. Nel giorno della festa della mamma, lo "sfogliina day" ha visto all'opera un dream team arrivato da tutta la Penisola: i giovani della start up bolognese SfogliAmo, la cooperativa di ragazzi e ragazze che realizzano la pasta fresca a Eataly World; le Cesarine, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia arrivate a Bologna da Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia e da tutta l'Emilia Romagna; le Mariette di Casa Artusi, che insegnano nei corsi della scuola del centro di cultura dedicato al padre della cucina italiana; le famose sfogliine bolognesi e quelle dell'associazione La San Nicola di Castelfranco Emilia.

Dopo il record raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano, il primato è stato proclamato sotto gli occhi di migliaia di appassionati e curiosi, che hanno assistito all'impasto, alla stesura e alla misurazione della striscia di pasta fresca lunga oltre 120 metri. Subito dopo si è passati al taglio dei diversi formati e alla confezione delle paste ripiene, mentre sfogliine e sfogliini hanno raccontato al pubblico la propria esperienza e i propri segreti. Dalle 15 nel Teatro Arena la "marietta" **Verdiana Casadei** del ristorante Anna di Forlimpopoli ha realizzato una sfoglia gigante e subito dopo **Alice Colombari**, chef e ambasciatrice del tortellino in Olanda, è stata protagonista dell'incontro "Tortellino international", insieme a **Giovanni Degli Angeli**, presidente dell'associazione La San Nicola e la giornalista **Maria Vittoria Melchioni**. Alle 16 anche i bambini hanno potuto mettere le manine in pasta, con il laboratorio di sfoglia "Una grande sfoglia per tante piccole mani". Per "Sfoglia da record" sulla spianatoia sono nati fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio; dall'Abruzzo i maccheroni alla chitarra; i piemontesi ravioli ripieni di patate, porri e salsiccia; i casunzei all'ampezzana con ripieno di barbabietola, patate e rapa; i maltagliati calabresi; dalla Toscana, i pannicelli con ricotta e spinaci; i maccheroni siciliani; fino ai classici emiliano-romagnoli, tortelloni romagnoli con erbe di campagna e ricotta, cappelletti, tagliatelle, tortellini, rosette con prosciutto cotto e formaggio, balanzoni con il ripieno del tortellino e del tortellone, lune piene con ripieno di pere e formaggi, strichetti, tortelloni con ripieno di ricotta e prezzemolo.

mtm - 7661

Bologna, BO, Italia, 13/05/2019 11:46
© EFA News - European Food Agency Srl

GIORNALE DI SICILIA

Sfoglia da Guinness a Bologna, battuto record con 120 metri

12 Maggio 2019



© ANSA

BOLOGNA - È da Guinness dei primati la sfoglia di 120 metri tirata al mattarello oggi a Fico Eataty World, il parco tematico del cibo di Bologna. Evento presenziato da 55 'artisti' del mattarello che hanno declinato poi la maxi sfoglia in decine di formati e ripieni con ricette di tutta Italia. Artefice del record un vero e proprio 'dream team' della pasta all'uovo: 'Cesarine' da 10 regioni, 'Mariette' di Casa Artusi, l'Associazione Sfogline Bolognesi e quelle della San Nicola di Castelfranco Emilia, giovani della start up Sfogliamo e tanti appassionati.

Bologna, 'capitale' della pasta all'uovo, riesce così a battere dopo quattro anni il primato per la sfoglia più lunga a mondo raggiunto in occasione di Expo 2015 a Milano.

Per la sfoglia da record sulla speciale spianatoia allestita Fico sono nate decine di prelibatezze: dalle fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal Lazio ai maccheroni alla chitarra abruzzesi, dai maltagliati calabresi a cappelletti, tagliatelle, tortellini e balanzoni dell'Emilia-Romagna. L'iniziativa rientra negli eventi di Fico Eataty World che ha dedicato il mese di maggio al mugnaio, 'celebrando' grano, pane e pasta a 360 gradi.

© Riproduzione riservata



COMUNICATO STAMPA

Casa Artusi diventa Fondazione *Presidente Laila Tentoni. Eletto il nuovo consiglio*

Forlimpopoli (17 maggio 2019) - A conclusione dell'iter avviato e voluto dai soci fondatori (Comune di Forlimpopoli e Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì), la società consortile **Casa Artusi si è trasformata in Fondazione**. La Fondazione con un nuovo statuto e un nuovo Consiglio di gestione, si caratterizza nell'attività di promozione e di sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio della Romagna e del Comune dei Forlimpopoli. In particolare la Fondazione, oltre a proseguire nell'opera di **valorizzazione culturale della figura di Pellegrino Artusi** e del suo manuale, si pone come strumento di **promozione e di marketing territoriale** mediante il quale svolgere, senza scopo di lucro, attività finalizzate allo sviluppo del turismo culturale ed enogastronomico del territorio, mediante la diffusione della cultura gastronomica artusiana in ambito nazionale e internazionale.

La Fondazione, pur in continuità con la *mission* della Consortile, è strumento **più agile** rispetto a quello della partecipata direttamente dall'ente pubblico e quindi può consentire un'azione ancora più efficace e incisiva.

Casa Artusi, che ha aperto i battenti nel 2007, ha svolto rilevanti azioni in tantissimi paesi del mondo, ha contribuito alla diffusione del manuale artusiano, la risorsa culturale su cui si fonda l'intero progetto, con nuove traduzioni: portoghese, russo, polacco, francese e, in arrivo quest'anno, giapponese. Riceve ogni anno a Forlimpopoli, nel centro di cultura voluto dalla Città natale di Artusi, dai 20mila ai 30mila tra visitatori, turisti e corsisti: il 30-40% provenienti da Europa ed extra Europa a cui propone il meglio delle nostre eccellenze culturali ed enogastronomiche, la pratica domestica e la conoscenza del territorio circostante.

Il **nuovo Consiglio** di gestione, è **presieduto da Laila Tentoni**, in precedenza Vice Presidente della Consortile, che ha seguito sin dall'inizio il progetto Forlimpopoli Città Artusiana. Questi **gli altri membri del consiglio**: Monica Fantini, Vice Presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, ideatrice e curatrice, della "Settimana del Buon Vivere"; Fabio Lazzari, consulente in ambito editoriale culturale ed artistico e Direttore della nuova Rivista Terra del Buon Vivere; Michele Rinieri, fondatore e amministratore di una azienda forlimpopolese che opera anche all'estero nei servizi di ingegneria; Alberto Zambianchi, Presidente di Unioncamere Emilia-Romagna e tornato recentemente alla guida della Camera di Commercio della Romagna, Forlì-Cesena e Rimini.

"Ho accolto con tanta emozione il prestigioso incarico - afferma la neo Presidente Laila Tentoni - per portare ancora più in alto la sfida di promozione culturale, turistica ed economica di Forlimpopoli e dell'intero territorio romagnolo, in nome della buona cucina domestica e di Artusi, di cui ricorre l'anno prossimo il bicentenario della nascita. Un

grazie a tutti gli amministratori che hanno servito ad oggi la causa artusiana, e che hanno fatto diventare la Casa una realtà apprezzata in Italia e all'estero, a partire dal Presidente Giordano Conti che continuerà ad operare all'interno del Comitato Scientifico, insieme al Presidente Massimo Montanari e al Direttore Scientifico Alberto Capatti".



LA SCELTA

Casa Artusi cambia e diventa Fondazione

A presiederla è stata chiamata l'esperta Laila Tentoni
Darà nuovo slancio alla cultura enogastronomica locale

FORLIMPOPOLI

La società consortile Casa Artusi diventa Fondazione per volontà dei soci fondatori (Comune di Forlimpopoli e Fondazione Casa dei Risparmi di Forlì); a presiederla Laila Tentoni, già funzionaria del Comune e che ha seguito il percorso del centro di cultura enogastronomica fin dalla sua nascita.

Rinnovamento

«La Fondazione – ricorda una nota – con un nuovo statuto e un nuovo consiglio di gestione, si caratterizza nell'attività di promozione e di sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio della Romagna e del Comune dei Forlimpopoli. In particolare, oltre a proseguire nell'opera di valorizzazione culturale della figura di Pellegrino Artusi e del suo manuale, si pone come strumento di promozione e di marketing territoriale mediante il quale svolgere, senza scopo di lucro, attività finalizzate allo sviluppo del turismo culturale ed enogastronomico del territorio, mediante la diffusione della cultura gastronomica artusiana».

Storia e numeri

Casa Artusi aprì nel 2007 e in questi 12 anni ha svolto azioni in

tantissimi paesi del mondo, contribuendo alla diffusione del manuale artusiano, su cui si fonda l'intero progetto, con traduzioni in portoghese, russo, polacco, francese e - ultima chicca in arrivo quest'anno - anche in giapponese. Sono almeno 20-30mila le persone che ogni anno la struttura riceve tra visitatori, turisti e corsisti: il 30-40 per cento dei

quali provenienti dall'Europa e dagli altri continenti.

I dirigenti

Il nuovo consiglio di gestione è presieduto come ricordato da Laila Tentoni, in precedenza vice presidente della società consortile. Con lei in consiglio siedono: Monica Fantini, vice presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, ideatrice e curatrice, della "Settimana del

Buon Vivere"; Fabio Lazzari, consulente in ambito editoriale culturale ed artistico e direttore della nuova rivista terra del Buon Vivere; Michele Rinieri, fondatore e amministratore di una azienda forlimpopolese che opera anche all'estero nei servizi di ingegneria; Alberto Zambianchi, presidente di Unioncamere Emilia-Romagna

e tornato recentemente alla guida della Camera di Commercio della Romagna, Forlì-Cesena e Rimini. «Ho accolto con tanta emozione l'incarico – sottolinea Tentoni – per portare ancora più in alto la sfida di promozione culturale, turistica ed economica di Forlimpopoli e dell'intero territorio romagnolo, in nome della buona cucina domestica e di Artusi, di cui ricorre l'anno prossimo il bicentenario della nascita».

**PELEGRINO GUIDA
TUTTO IL PROGETTO**

La diffusione mondiale della cultura artusiana è passata in questi anni anche dalla traduzione in nuove lingue del celebre manuale



► 18 maggio 2019 - Edizione Forlì e Cesena



Lalla Tentoni presiede la nuova Fondazione Casa Artusi



Casa Artusi si rinnova: diventa Fondazione, al comando la Tentoni *Forlimpopoli, in cinque nel nuovo consiglio*

di **MATTEO BONDI**

SICAMBIÀ a Casa Artusi. A conclusione dell'iter avviato e voluto dai soci fondatori, ovvero il Comune di Forlimpopoli e la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, la società consortile Casa Artusi si è trasformata in Fondazione. Un organismo più agile, che ha un nuovo consiglio di gestione il cui operato sarà caratterizzato sempre dall'attività di promozione e sviluppo culturale, sociale ed economico della Romagna e di Forlimpopoli. Il tutto proseguendo nell'opera di valorizzazione culturale della figura di Pellegrino Artusi e del suo manuale.

IL NUOVO consiglio di gestione è presieduto da Laila Tentoni, in precedenza vice presidente della società consortile, che ha seguito sin dall'inizio il progetto Forlimpopoli Città Artusiana. Questi gli altri membri del consiglio: Moni-

ca Fantini, vice presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, ideatrice e curatrice della 'Settimana del Buon Vivere'; Fabio Lazzari, consulente in ambito editoriale culturale ed artistico e direttore della nuova rivista 'Ter-

ra del Buon Vivere'; Michele Rini, fondatore e amministratore di una azienda forlimpopolese che opera anche all'estero nei servizi di ingegneria; Alberto Zambianchi, presidente di Unioncamere Emilia-Romagna e tornato

recentemente alla guida della Camera di Commercio della Romagna, Forlì-Cesena e Rimini.

«**HO ACCOLTO** con tanta emozione questo prestigioso incarico – afferma la neo presidente Laila

Tentoni –, per portare ancora più in alto la sfida di promozione culturale, turistica ed economica di Forlimpopoli e dell'intero territorio romagnolo, in nome della buona cucina domestica e di Artusi, di cui ricorre l'anno prossimo il bicentenario della nascita. Un grazie a tutti gli amministratori che hanno servito ad oggi la causa artusiana e che hanno fatto diventare la Casa una realtà apprezzata in Italia e all'estero, a partire dal presidente Giordano Conti che continuerà a operare all'interno del Comitato Scientifico, insieme al presidente Massimo Montanari e al direttore scientifico Alberto Cappati».



IL NEO PRESIDENTE

«Una grande emozione questo incarico, impegno per il paese e la Romagna»



VALORIZZAZIONE E' il primo scopo di Casa Artusi: partendo dalla promozione del grande gastronomo e del suo manuale, si opera per quella di Forlimpopoli e dell'intera Romagna. Sotto, le 'Mariette' e la Festa Artusiana, quest'anno dal 22 al 30 giugno





FORLIMPOPOLI

**La Tentoni
presidente
di Casa Artusi**

■ A pagina 13



Casa Artusi si rinnova: diventa Fondazione, al comando la Tentoni

Forlimpopoli, in cinque nel nuovo consiglio

di **MATTEO BONDI**

SICAMBIA a Casa Artusi. A conclusione dell'iter avviato e voluto dai soci fondatori, ovvero il Comune di Forlimpopoli e la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, la società consortile Casa Artusi si è trasformata in Fondazione. Un organismo più agile, che ha un nuovo consiglio di gestione il cui operato sarà caratterizzato sempre dall'attività di promozione e

sviluppo culturale, sociale ed economico della Romagna e di Forlimpopoli. Il tutto proseguendo nell'opera di valorizzazione culturale della figura di Pellegrino Artusi e del suo manuale.

IL NUOVO consiglio di gestione è presieduto da Laila Tentoni, in precedenza vice presidente della società consortile, che ha seguito sin dall'inizio il progetto Forlimpopoli Città Artusiana. Questi gli altri membri del consiglio: Moni-



ca Fantini, vice presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, ideatrice e curatrice della 'Settimana del Buon Vivere'; Fabio Lazzari, consulente in ambito editoriale culturale ed artistico e direttore della nuova rivista 'Ter-

ra del Buon Vivere'; Michele Riniere, fondatore e amministratore di una azienda forlimpopolese che opera anche all'estero nei servizi di ingegneria; Alberto Zambianchi, presidente di Unioncamere Emilia-Romagna e tornato

recentemente alla guida della Camera di Commercio della Romagna, Forlì-Cesena e Rimini.

«**HO ACCOLTO** con tanta emozione questo prestigioso incarico – afferma la neo presidente Laila

Tentoni –, per portare ancora più in alto la sfida di promozione culturale, turistica ed economica di Forlimpopoli e dell'intero territorio romagnolo, in nome della buona cucina domestica e di Artusi, di cui ricorre l'anno prossimo il bicentenario della nascita. Un grazie a tutti gli amministratori che hanno servito ad oggi la causa artusiana e che hanno fatto diventare la Casa una realtà apprezzata in Italia e all'estero, a partire dal presidente Giordano Conti che continuerà a operare all'interno del Comitato Scientifico, insieme al presidente Massimo Montanari e al direttore scientifico Alberto Capatti».

IL NEO PRESIDENTE

«**Una grande emozione questo incarico, impegno per il paese e la Romagna»**





VALORIZZAZIONE E' il primo scopo di Casa Artusi: partendo dalla promozione del grande gastronomo e del suo manuale, si opera per quella di Forlimpopoli e dell'intera Romagna. Sotto, le 'Mariette' e la Festa Artusiana, quest'anno dal 22 al 30 giugno





Casa Artusi diventa Fondazione

Nominata presidente Laila Tentoni e membri del consiglio BOLOGNA - Casa Artusi, il centro di gastronomia nella città natale di Pellegrino Artusi, da società consortile diviene Fondazione. Assi portati sono il Comune di Forlimpopoli e la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, Presidente è stata nominata Laila Tentoni, in precedenza vicepresidente della consortile. Nominati anche gli altri membri del consiglio: Monica Fantini (vice presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì), Fabio Lazzari (consulente in ambito editoriale culturale ed artistico), Michele Rinieri (fondatore e amministratore di una azienda forlimpopolese), Alberto Zambianchi (presidente di Unioncamere Emilia-Romagna e della Camera di Commercio della Romagna). "La Fondazione, in continuità con la mission della Consortile, è uno strumento più agile rispetto a quello della partecipata direttamente dall'ente pubblico e quindi può consentire un'azione ancora più efficace e incisiva", si legge in una nota. Casa Artusi è nata nel 2007 con la finalità di valorizzare la figura di Pellegrino Artusi e il suo manuale, tradotto in portoghese, russo, polacco, francese e, in arrivo quest'anno, giapponese. Riceve ogni anno a Forlimpopoli dai 20mila ai 30mila tra visitatori, turisti e corsisti, il 30-40% dei quali esteri.



Gastronomia: Casa Artusi diventa una Fondazione

Nominata presidente Laila Tentoni e membri del consiglio

Redazione ANSA BOLOGNA 17 maggio 2019 12:46



(ANSA) - BOLOGNA, 17 MAG - Casa Artusi, il centro di gastronomia nella città natale di Pellegrino Artusi, da società consortile diviene Fondazione. Assi portati sono il Comune di Forlimpopoli e la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, Presidente è stata nominata Laila Tentoni, in precedenza vicepresidente della consortile. Nominati anche gli altri membri del consiglio: Monica Fantini (vice presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì), Fabio Lazzari (consulente in ambito editoriale culturale ed artistico), Michele Rinieri (fondatore e amministratore di una azienda forlimpopolese), Alberto Zambianchi (presidente di Unioncamere Emilia-Romagna e della Camera di Commercio della Romagna). "La Fondazione, in continuità con la mission della Consortile, è uno strumento più agile rispetto a quello della partecipata direttamente dall'ente pubblico e quindi può consentire un'azione ancora più efficace e incisiva", si legge in una nota. Casa Artusi è nata nel 2007 con la finalità di valorizzare la figura di Pellegrino Artusi e il suo manuale, tradotto in portoghese, russo, polacco, francese e, in arrivo quest'anno, giapponese. Riceve ogni anno a Forlimpopoli dai 20mila ai 30mila tra visitatori, turisti e corsisti, il 30-40% dei quali esteri.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



EMILIA ROMAGNA

17 maggio 2019

Casa Artusi diventa Fondazione



1' di lettura

Nominata presidente Laila Tentoni e membri del consiglio

(ANSA) - BOLOGNA, 17 MAG - Casa Artusi, il centro di gastronomia nella città natale di Pellegrino Artusi, da società consortile diviene Fondazione. Assi portati sono il Comune di Forlimpopoli e la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, Presidente è stata nominata Laila Tentoni, in precedenza vicepresidente della consortile. Nominati anche gli altri membri del consiglio: Monica Fantini (vice presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì), Fabio Lazzi (consulente in ambito editoriale culturale ed artistico), Michele Rinieri (fondatore e amministratore di una azienda forlimpopolese), Alberto Zambianchi (presidente di Unioncamere Emilia-Romagna e della Camera di Commercio della

Romagna). "La Fondazione, in continuità con la mission della Consortile, è uno strumento più agile rispetto a quello della partecipata direttamente dall'ente pubblico e quindi può consentire un'azione ancora più efficace e incisiva", si legge in una nota.



Segui Sky TG24 sui social:



FORLIMPOPOLI

Forlimpopoli, Casa Artusi diventa Fondazione: Laila Tentoni presidente

MI place

Ven 17 Maggio 2019
Redazione Web

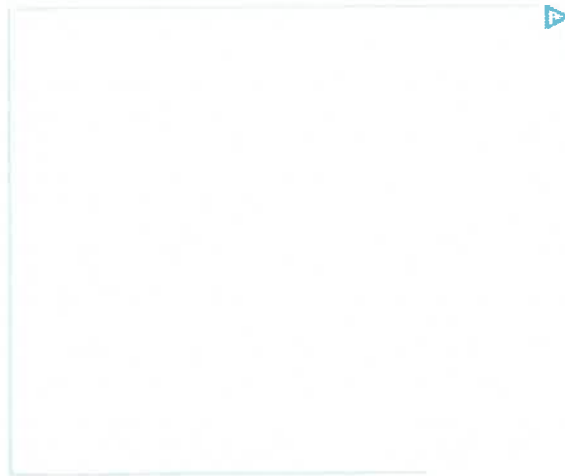
FORLIMPOPOLI. A conclusione dell'iter avviato e voluto dai soci fondatori (Comune di Forlimpopoli e Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì), la società consortile **Casa Artusi si è trasformata in Fondazione**. La Fondazione con un nuovo statuto e un nuovo Consiglio di gestione, si caratterizza nell'attività di promozione e di sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio della Romagna e del Comune dei Forlimpopoli. In particolare la Fondazione, oltre a proseguire nell'opera di **valorizzazione culturale della gura di Pellegrino Artusi e del suo manuale**, si pone come strumento di **promozione e di marketing territoriale** mediante il quale svolgere, senza scopo di lucro, attività finalizzate allo sviluppo del turismo culturale ed enogastronomico del territorio, mediante la diffusione della cultura gastronomica artusiana in ambito nazionale e internazionale.



La Fondazione, pur in continuità con la mission della Consortile, è strumento più agile rispetto a quello della partecipata direttamente dall'ente pubblico e quindi può consentire un'azione ancora più efficace e incisiva.

Casa Artusi, che ha aperto i battenti nel 2007, ha svolto rilevanti azioni in tantissimi paesi del mondo, ha contribuito alla diffusione del manuale artusiano, la risorsa culturale su cui si fonda l'intero progetto, con nuove traduzioni: portoghese, russo, polacco, francese e, in arrivo quest'anno, giapponese. Riceve ogni anno a Forlimpopoli, nel centro di cultura voluto dalla Città natale di Artusi, dai 20mila ai 30mila tra visitatori, turisti e corsisti: il 30-

40% provenienti da Europa ed extra Europa a cui propone il meglio delle nostre eccellenze culturali ed enogastronomiche, la pratica domestica e la conoscenza del territorio circostante.



Il nuovo Consiglio di gestione, è **presieduto da Laila Tentoni**, in precedenza Vice Presidente della Consortile, che ha seguito sin dall'inizio il progetto Forlimpopoli Città Artusiana. Questi **gli altri membri del consiglio**: Monica Fantini, Vice Presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, ideatrice e curatrice, della "Settimana del Buon Vivere"; Fabio Lazzari, consulente in ambito editoriale culturale ed artistico e Direttore della nuova Rivista Terra del Buon Vivere; Michele Rinieri, fondatore e amministratore di una azienda forlimpopolese che opera anche all'estero nei servizi di ingegneria; Alberto Zambianchi, Presidente di Unioncamere Emilia-Romagna e tornato recentemente alla guida della Camera di Commercio della Romagna, Forlì-Cesena e Rimini.

"Ho accolto con tanta emozione il prestigioso incarico - afferma la neo Presidente Laila Tentoni - per portare ancora più in alto la sfida di promozione culturale, turistica ed economica di Forlimpopoli e dell'intero territorio romagnolo, in nome della buona cucina domestica e di Artusi, di cui ricorre l'anno prossimo il bicentenario della nascita. Un grazie a tutti gli amministratori che hanno servito ad oggi la causa artusiana, e che hanno fatto diventare la Casa una realtà apprezzata in Italia e all'estero, a partire dal Presidente Giordano Conti che continuerà ad operare all'interno del Comitato Scientifico, insieme al Presidente Massimo Montanari e al Direttore Scientifico Alberto Capatti".

FORLÌTODAY

Casa Artusi diventa Fondazione, eletto il consiglio d'amministrazione: presidente Laila Tentoni

La Fondazione, pur in continuità con la mission della Consortile, è strumento più agile rispetto a quello della partecipata direttamente dall'ente pubblico e quindi può consentire un'azione ancora più efficace e incisiva

Redazione

17 maggio 2019 12:01



A conclusione dell'iter avviato e voluto dai soci fondatori (Comune di Forlimpopoli e Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì), la società consortile Casa Artusi si è trasformata in Fondazione. La Fondazione con un nuovo statuto e un nuovo Consiglio di gestione, si caratterizza nell'attività di promozione e di sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio della Romagna e del Comune dei Forlimpopoli. In particolare la Fondazione, oltre a proseguire nell'opera di valorizzazione culturale della figura di Pellegrino Artusi e del suo manuale, si pone come strumento di promozione e di marketing territoriale mediante il quale svolgere, senza scopo di lucro, attività finalizzate allo sviluppo del turismo culturale ed enogastronomico del territorio, mediante la diffusione della cultura gastronomica artusiana in ambito nazionale e internazionale.

La Fondazione, pur in continuità con la mission della Consortile, è strumento più agile rispetto a quello della partecipata direttamente dall'ente pubblico e quindi può consentire un'azione ancora più efficace e incisiva. Casa Artusi, che ha aperto i battenti nel 2007, ha svolto rilevanti azioni in tantissimi paesi del mondo, ha contribuito alla diffusione del manuale artusiano, la risorsa culturale su cui si fonda l'intero progetto, con nuove traduzioni: portoghese, russo, polacco, francese e, in arrivo quest'anno, giapponese. Riceve ogni anno a Forlimpopoli, nel centro di cultura voluto dalla Città natale di Artusi, dai 20mila ai 30mila tra visitatori, turisti e corsisti: il 30-40% provenienti da Europa ed extra Europa a cui propone il meglio delle nostre eccellenze culturali ed enogastronomiche, la pratica domestica e la conoscenza del territorio circostante.

Il nuovo Consiglio di gestione, è presieduto da Laila Tentoni, in precedenza vice presidente della Consortile, che ha seguito sin dall'inizio il progetto Forlimpopoli Città Artusiana. Questi gli altri membri del consiglio: Monica Fantini, Vice Presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, ideatrice e curatrice, della "Settimana del Buon Vivere"; Fabio Lazzari, consulente in ambito editoriale culturale ed artistico e Direttore della nuova Rivista Terra del Buon Vivere; Michele Rinieri, fondatore e amministratore di una azienda forlimpopolese che opera anche all'estero nei servizi di ingegneria; Alberto Zambianchi, Presidente di Unioncamere Emilia-Romagna e tornato recentemente alla guida della Camera di Commercio della Romagna, Forlì-Cesena e Rimini.

"Ho accolto con tanta emozione il prestigioso incarico - afferma Tentoni - per portare ancora più in alto la sfida di promozione culturale, turistica ed economica di Forlimpopoli e dell'intero territorio romagnolo, in nome della buona cucina domestica e di Artusi, di cui ricorre l'anno prossimo il bicentenario della nascita. Un grazie a tutti gli amministratori che hanno servito ad oggi la causa artusiana, e che hanno fatto diventare la Casa una realtà apprezzata in Italia e all'estero, a partire dal Presidente Giordano Conti che

ForlìToday è in caricamento

continuerà ad operare all'interno del Comitato Scientifico, insieme al Presidente Massimo Montanari e al Direttore Scientifico Alberto Capatti".

I più letti della settimana

Non si presenta al lavoro da giorni, la sorella dà l'allarme: trovato morto in casa

Alluvione, lavori conclusi: sanato l'argine. Polemica sulle mancate casse di espansione

La disastrosa alluvione di Villafranca: centinaia di persone intrappolate, enormi danni

Maltempo, il Comune opta per le scuole aperte. Lezioni sospese solo in due frazioni

Villafranca e San Martino, arriva la piena del Montone. Cittadini avvisati per telefono: "Evitate spostamenti"

Si rompe l'argine del Montone a San Martino in Villafranca. Protezione Civile attiva con 80 volontari

EMILIA ROMAGNA **Vini**



A conclusione dell'iter avviato e voluto dai soci fondatori (Comune di Forlimpopoli e Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì), la società consortile **Casa Artusi si è trasformata in Fondazione.**

La Fondazione con un nuovo statuto e un nuovo Consiglio di gestione, si caratterizza nell'attività di promozione e di sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio della Romagna e del Comune dei Forlimpopoli. In particolare la Fondazione, oltre a proseguire nell'opera di **valorizzazione culturale della figura di Pellegrino Artusi** e del suo manuale, si pone come strumento di **promozione e di marketing territoriale** mediante il quale svolgere, senza scopo di lucro, attività finalizzate allo sviluppo del turismo culturale ed enogastronomico del territorio, mediante la diffusione della cultura gastronomica artusiana in ambito nazionale e internazionale.

La Fondazione, pur in continuità con la mission della Consortile, è strumento **più agile** rispetto a quello della partecipata direttamente dall'ente pubblico e quindi può consentire un'azione ancora più efficace e incisiva.

Casa Artusi, che ha aperto i battenti nel 2007, ha svolto rilevanti azioni in tantissimi paesi del mondo, ha contribuito alla diffusione del manuale artusiano, la risorsa culturale su cui si fonda l'intero progetto, con nuove traduzioni: portoghese, russo, polacco, francese e, in arrivo quest'anno, giapponese. Riceve ogni anno a Forlimpopoli, nel centro di cultura voluto dalla Città natale di Artusi, dai 20mila ai 30mila tra visitatori, turisti e corsisti: il 30-40% provenienti da Europa ed extra Europa a cui propone il meglio delle nostre eccellenze culturali ed enogastronomiche, la pratica domestica e la conoscenza del territorio circostante.

Il nuovo Consiglio di gestione, è **presieduto da Laila Tentoni**, in precedenza Vice Presidente della Consortile, che ha seguito sin dall'inizio il progetto Forlimpopoli Città Artusiana. **Questi gli altri membri del consiglio:** Monica Fantini, Vice Presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, ideatrice e curatrice, della "Settimana del Buon Vivere"; Fabio Lazzari, consulente in ambito editoriale culturale ed artistico e Direttore della nuova Rivista Terra del Buon Vivere; Michele Rinieri, fondatore e amministratore di una azienda forlimpopolese che opera anche all'estero nei servizi di ingegneria; Alberto Zambianchi, Presidente di Unioncamere Emilia-Romagna e tornato recentemente alla guida della Camera di Commercio della Romagna, Forlì-Cesena e Rimini.

"Ho accolto con tanta emozione il prestigioso incarico - afferma la neo Presidente Laila Tentoni - per portare ancora più in alto la sfida di promozione culturale, turistica ed economica di Forlimpopoli e dell'intero territorio romagnolo, in nome della buona cucina domestica e di Artusi, di cui ricorre l'anno prossimo il bicentenario della nascita. Un grazie a tutti gli amministratori che hanno servito ad oggi la causa artusiana, e che hanno fatto diventare la Casa una realtà apprezzata in Italia e all'estero, a partire dal Presidente Giordano Conti che continuerà ad operare all'interno del Comitato Scientifico, insieme al Presidente Massimo Montanari e al Direttore Scientifico Alberto Capatti".



Enogastronomia e tradizione. Casa Artusi diventa Fondazione

Venerdì 17 Maggio 2019



Immagine di repertorio

Casa Artusi, il centro di gastronomia nella città natale di **Pellegrino Artusi**, da **società consortile** diviene **Fondazione**, come riporta l'Agenzia Ansa Assi portanti della nuova realtà sono il Comune di Forlimpopoli e la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, Presidente è stata nominata Laila Tentoni, in precedenza vicepresidente della consortile.

Nominati anche gli altri membri del consiglio: Monica Fantini (vice presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì), Fabio Lazzari (consulente in ambito editoriale culturale ed artistico), Michele Rinieri (fondatore e amministratore di una azienda forlimpopolese), Alberto Zambianchi (presidente di Unioncamere Emilia-Romagna e della Camera di Commercio della Romagna). "La Fondazione, in continuità con la mission della Consortile, è uno strumento più agile rispetto a quello della partecipata direttamente dall'ente pubblico e quindi può consentire un'azione ancora più efficace e incisiva", si legge in una nota.

Enogastronomia, Società



Casa Artusi diventa Fondazione. Presidente Laila Tentoni

A conclusione dell'iter avviato e voluto dai soci fondatori (Comune di Forlimpopoli e Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì), la società consortile Casa Artusi si è trasformata in Fondazione. La Fondazione con un nuovo statuto e un nuovo Consiglio di gestione, si caratterizza nell'attività di promozione e di sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio della Romagna e del Comune dei Forlimpopoli. In particolare la Fondazione, oltre a proseguire nell'opera di valorizzazione culturale della figura di Pellegrino Artusi e del suo manuale, si pone come strumento di promozione e di marketing territoriale mediante il quale svolgere, senza scopo di lucro, attività finalizzate allo sviluppo del turismo culturale ed enogastronomico del territorio, mediante la diffusione della cultura gastronomica artusiana in ambito nazionale e internazionale.

La Fondazione, pur in continuità con la mission della Consortile, è strumento più agile rispetto a quello della partecipata direttamente dall'ente pubblico e quindi può consentire un'azione ancora più efficace e incisiva.



Casa Artusi

Casa Artusi, che ha aperto i battenti nel 2007, ha svolto rilevanti azioni in tantissimi paesi del mondo, ha contribuito alla diffusione del manuale artusiano, la risorsa culturale su cui si fonda l'intero progetto, con nuove traduzioni: portoghese, russo, polacco, francese e, in arrivo quest'anno, giapponese. Riceve ogni anno a Forlimpopoli, nel centro di cultura voluto dalla Città natale di Artusi, dai 20mila ai 30mila tra visitatori, turisti e corsisti: il 30-40% provenienti da Europa ed extra Europa a cui propone il meglio delle nostre eccellenze culturali ed enogastronomiche, la pratica domestica e la conoscenza del territorio circostante.



Laila Tentoni

Il nuovo Consiglio di gestione, è presieduto da Laila Tentoni, in precedenza Vice Presidente della Consortile, che ha seguito sin dall'inizio il progetto Forlimpopoli Città Artusiana. Questi gli altri membri del consiglio: Monica Fantini, Vice Presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, ideatrice e curatrice, della "Settimana del Buon Vivere"; Fabio Lazzari, consulente in ambito editoriale culturale ed artistico e Direttore della nuova Rivista Terra del Buon Vivere; Michele Rinieri, fondatore e amministratore di una azienda forlimpopolese che opera anche all'estero nei servizi di ingegneria; Alberto Zambianchi, Presidente di Unioncamere Emilia-Romagna e tornato recentemente alla guida della Camera di Commercio della Romagna, Forlì-Cesena e Rimini.

"Ho accolto con tanta emozione il prestigioso incarico – afferma la neo Presidente Laila Tentoni – per portare ancora più in alto la sfida di promozione culturale, turistica ed economica di Forlimpopoli e dell'intero territorio romagnolo, in nome della buona cucina domestica e di Artusi,

di cui ricorre l'anno prossimo il bicentenario della nascita. Un grazie a tutti gli amministratori che hanno servito ad oggi la causa artusiana, e che hanno fatto diventare la Casa una realtà apprezzata in Italia e all'estero, a partire dal Presidente Giordano Conti che continuerà ad operare all'interno del Comitato Scientifico, insieme al Presidente Massimo Montanari e al Direttore Scientifico Alberto Capatti”.

Sei in: [Viaggiart](#) » [Casa Artusi diventa Fondazione](#) »

Casa Artusi diventa Fondazione

17 maggio 2019



B OLOGNA - Casa Artusi, il centro di gastronomia nella città natale di Pellegrino Artusi, da società consortile diviene Fondazione. Assi portati sono il Comune di Forlimpopoli e la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, Presidente è stata nominata Laila Tentoni, in precedenza vicepresidente della consortile. Nominati anche gli altri membri del consiglio: Monica Fantini (vice presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì), Fabio Lazzari (consulente in ambito editoriale culturale ed artistico), Michele Rinieri (fondatore e amministratore di una azienda forlimpopolese), Alberto Zambianchi (presidente di Unioncamere Emilia-Romagna e della Camera di Commercio della Romagna). "La Fondazione" [Privacy settings](#)

con la mission della Consortile, è uno strumento più agile rispetto a quello della partecipata direttamente dall'ente pubblico e quindi può consentire un'azione ancora più efficace e incisiva", si legge in una nota. Casa Artusi è nata nel 2007 con la finalità di valorizzare la figura di Pellegrino Artusi e il suo manuale, tradotto in portoghese, russo, polacco, francese e, in arrivo quest'anno, giapponese. Riceve ogni anno a Forlimpopoli dai 20mila ai 30mila tra visitatori, turisti e corsisti, il 30-40% dei quali esteri.

17 maggio 2019

da Taboola

GUARDA ANCHE

«Il San Maurizio mi ha lasciato solo»

Ospedale, lascia un altro primario

Tornano al liceo Carducci 40 anni dopo la maturità

Zaino a sacca H92456€ 1,88 - [gedshop.it](#) | Sponsorizzato**Portabottiglie 1 posto shinning argento MEL899**€ 1,95 - [gedshop.it](#) | Sponsorizzato**Pixartprinting**€ 26,89 - [pixartprinting.it](#) | Sponsorizzato**Sacca Cotton Gymsac si1613422**€ 2,32 - [gedshop.it](#) | Sponsorizzato**Zaino a sacca H92904**€ 1,37 - [gedshop.it](#) | Sponsorizzato**Se vivi a Parma hai diritto a queste offerte sui voli**[Jetcost.it](#) | Sponsorizzato**Una esperta linguistica spiega come parlare una nuova lingua con solo**

Privacy settings



Casa Artusi diventa Fondazione

Casa Artusi, il centro di gastronomia nella città natale di Pellegrino Artusi, da società consortile diviene Fondazione.

Assi portati sono il Comune di Forlimpopoli e la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, Presidente è stata nominata Laila Tentoni, in precedenza vicepresidente della consortile.

Nominati anche gli altri membri del consiglio: Monica Fantini (vice presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì), Fabio Lazzari (consulente in ambito editoriale culturale ed artistico), Michele Rinieri (fondatore e amministratore di una azienda forlimpopolese), Alberto Zambianchi (presidente di Unioncamere Emilia-Romagna e della Camera di Commercio della Romagna). “La Fondazione, in continuità con...

Leggi anche altri post Regionali o leggi originale

Questo contenuto è stato importato con un sistema automatizzato, senza intervento umano. È possibile segnalare la rimozione dei contenuti, leggendo prima le nostre **Note Legali Disclaimer**



Casa Artusi diventa Fondazione. Presidente Laila Tentoni

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 17 maggio 2019 – A conclusione dell'iter avviato e voluto dai soci fondatori (Comune di Forlimpopoli e Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì), la società consortile Casa Artusi si è trasformata in Fondazione. La Fondazione con un nuovo statuto e un nuovo Consiglio di gestione, si caratterizza nell'attività di promozione e di sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio della Romagna e del Comune dei Forlimpopoli. Laila Tentoni

In particolare la Fondazione, oltre a proseguire nell'opera di valorizzazione culturale della figura di Pellegrino Artusi e del suo manuale, si pone come strumento di promozione e di marketing territoriale mediante il quale svolgere, senza scopo di lucro, attività finalizzate allo sviluppo del turismo culturale ed enogastronomico del territorio, mediante la diffusione della cultura gastronomica artusiana in ambito nazionale e internazionale.

La Fondazione, pur in continuità con la mission della Consortile, è strumento più agile rispetto a quello della partecipata direttamente dall'ente pubblico e quindi può consentire un'azione ancora più efficace e incisiva.

Casa Artusi, che ha aperto i battenti nel 2007, ha svolto rilevanti azioni in tantissimi paesi del mondo, ha contribuito alla diffusione del manuale artusiano, la risorsa culturale su cui si fonda l'intero progetto, con nuove traduzioni: portoghese, russo, polacco, francese e, in arrivo quest'anno, giapponese. Riceve ogni anno a Forlimpopoli, nel centro di cultura voluto dalla Città natale di Artusi, dai 20mila ai 30mila tra visitatori, turisti e corsisti: il 30-40% provenienti da Europa ed extra Europa a cui propone il meglio delle nostre eccellenze culturali ed enogastronomiche, la pratica domestica e la conoscenza del territorio circostante.

Il nuovo Consiglio di gestione, è presieduto da Laila Tentoni, in precedenza Vice Presidente della Consortile, che ha seguito sin dall'inizio il progetto Forlimpopoli Città Artusiana. Questi gli altri membri del consiglio : Monica Fantini, Vice Presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, ideatrice e curatrice, della "Settimana del Buon Vivere"; Fabio Lazzari, consulente in ambito editoriale culturale ed artistico e Direttore della nuova Rivista Terra del Buon Vivere; Michele Rinieri, fondatore e amministratore di una azienda forlimpopolese che opera anche all'estero nei servizi di ingegneria; Alberto Zambianchi, Presidente di Unioncamere Emilia-Romagna e tornato recentemente alla guida della Camera di Commercio della Romagna, Forlì-Cesena e Rimini.

"Ho accolto con tanta emozione il prestigioso incarico – afferma la neo Presidente Laila Tentoni – per portare ancora più in alto la sfida di promozione culturale, turistica ed economica di Forlimpopoli e dell'intero territorio romagnolo, in nome della buona cucina domestica e di Artusi, di cui ricorre l'anno prossimo il bicentenario della nascita. Un grazie a tutti gli amministratori che hanno servito ad oggi la causa artusiana, e che hanno fatto diventare la Casa una realtà apprezzata in Italia e all'estero, a partire dal Presidente Giordano Conti che continuerà ad operare all'interno del Comitato Scientifico, insieme al Presidente Massimo Montanari e al Direttore Scientifico Alberto Capatti".



Scelgo di mangiar bene

Corretti stili di vita e benessere alimentare al centro dell'incontro in programma martedì 21 maggio a Casa Artusi

Forlimpopoli (20 maggio 2019) – Sport, aggregazione, arte, natura e, ovviamente, gastronomia. Abbraccia in maniera trasversale l'intera sfera del benessere la **Wellness Week** (17 - 26 maggio), una grande manifestazione in Romagna costituita da una costellazione di piccoli e grandi eventi uniti sotto il segno dei sani stili di vita.

Anche **Casa Artusi**, in collaborazione col **Comune di Forlimpopoli**, risponde all'appello del **Wellness** con un appuntamento in programma martedì **21 maggio** a partire dalle ore 17:00. Il focus della giornata, seguendo il motto "**Scelgo di mangiare bene**", è la presentazione dei progetti del territorio dedicati ai corretti stili di vita e rivolti a scolari e famiglie. L'obiettivo dell'evento, oltre alla promozione del benessere psico-fisico, è anche quello di mostrare il legame tra corretto stile di vita, sana alimentazione e minor spreco, legame evidenziato anche dagli ottimi dati sulla raccolta differenziata promossa dal Comune di Forlimpopoli che hanno visto un crollo del secco a favore di un aumento dell'80% dei rifiuti differenziati.

Ad aprire l'incontro saranno **Claudio Cancellieri**, medico e Presidente del Rotary Club Forlì, che insieme a **Raffaella Alessandrini**, Coordinatrice dell'Ufficio Scolastico provinciale, illustrerà il progetto **Zero abusi**, rivolto alle classi 5° delle scuole primarie e alle 1° delle scuole secondarie di primo grado di Forlì. L'iniziativa, fortemente voluta e sostenuta dal Rotary Club, è volta ad instillare nelle nuove generazioni l'importanza di una corretta alimentazione che sia sana e *no waste* al contempo.

A raccontare **Orto in condotta**, un altro progetto di educazione alimentare e ambientale rivolto alle scuole dell'infanzia e primarie del comprensorio forlivese, saranno **Lia Cortesi**, referente Orti didattici Slow Food, e alcuni dei docenti schierati in prima linea nella sua realizzazione. Il progetto è promosso da Slow Food Condotta di Forlì e Alto Appennino Forlivese in collaborazione con il Rotary Club Forlì Tre Valli.

Mangiare è un atto agricolo non è solo il titolo di un saggio di Wendel Berry che ci ricorda la necessità di una gestione amorevole e responsabile della terra ma è anche la filosofia del mercatino Artusiano che ogni giovedì mattina porta in piazza a Forlimpopoli prodotti alimentari biologici e a km0. A parlarcene il coordinatore Carlo Rondoni del gruppo Barcogas.

Si prosegue con l'intervento di **Fabio Cappelletti** del Forno Cappelletti (Dovadola) dal titolo **Vivere consapevolmente in Romagna**. Fabio racconterà, tra le altre cose, la sua scelta di tornare a una produzione artigianale del pane, utilizzando esclusivamente lievito madre, farine del territorio e grani antichi.

Conclude l'incontro **Andrea Erbacci**, titolare del ristorante Casa Artusi, con un intervento dal titolo "**I prodotti di filiera a km0 e l'obiettivo spreco zero**".

Alla fine della giornata sarà distribuito a tutti i partecipanti il decalogo artusiano, un attestato di partecipazione (su richiesta) e sarà offerta una merenda buona e salutare.

Ingresso gratuito.

Forlimpopoli, maggio 2019



Forlimpopoli, incontro sul benessere

SPORT, aggregazione, arte, natura e gastronomia. Abbraccia in maniera trasversale l'intera sfera del benessere la wellness week. Anche Casa Artusi, in collaborazione col Comune di Forlimpopoli, risponde all'appello oggi dalle 17. Il focus della giornata, seguendo il motto 'Scelgo di mangiare bene', è la presentazione dei progetti del territorio dedicati ai corretti stili di vite e rivolti a scolari e famiglie. L'obiettivo, oltre alla promozione del benessere psico-fisico, è anche mostrare il legame tra corretto stile di vita, sana alimentazione e minor spreco, legame evidenziato anche dagli ottimi dati sulla raccolta differenziata che hanno visto un crollo del secco e un aumento dell'80% dei rifiuti differenziati.



FORLIMPOPOLI

Corretti stili di vita per scolari e famiglie

Oggi Casa Artusi propone dalle 17, "Scelgo di mangiare bene", presentazione dei progetti del territorio dedicati ai corretti stili di vita per scolari e famiglie. Ad aprire Claudio Cancellieri, medico e presidente del Rotary Club Forlì, che insieme a Raffaella Alessandrini, coordinatrice dell'Ufficio Scolastico provinciale, illustrerà il progetto "Zero abusi", rivolto alle classi quinte delle scuole elementari e alle prime medie di Forlì.

Wellness Week, 300 eventi in arrivo in tutta la Romagna: sport, movimento outdoor, benessere e relax

Venerdì 17 Maggio 2019



La Romagna, sede della Wellness Valley, ovvero il primo distretto internazionale dell'healthy lifestyle, è pronta per la Wellness Week. Dal 17 al 26 maggio in calendario ben 300 appuntamenti a base di attività fisica e movimento aperti a tutti e per tutti (il programma su www.wellnessweek.it).

Alla Settimana del movimento e degli stili di vita sani, il grande evento all'insegna del dinamismo, l'anno scorso hanno partecipato oltre 360mila persone, tra residenti e turisti. E' in costante crescita, la quantità di individui che mette la forma fisica e la salute al primo posto, anche in vacanza. E proprio per loro esercizio fisico e attività outdoor, movimento slow e relax, self-care e alimentazione bilanciata saranno al centro del programma della Wellness Valley.

La Romagna, da sempre al primo posto per alta qualità della vita, è il distretto naturale per la Wellness Valley. Qui vive la popolazione più sana ed attiva d'Italia (+10% rispetto alla media nazionale), come attesta il Wellness Valley Report, elaborato dalla Wellness Foundation (www.wellnessfoundation.it) in collaborazione con la Regione Emilia Romagna, l'Università di Bologna e i principali stakeholders della Wellness Valley. Nella Terra del Benessere in ogni parte dell'anno, persone di ogni età possono svolgere numerose attività fisiche outdoor, in spiaggia come nell'entroterra, partecipare a programmi motorii di gruppo o singoli nei parchi urbani, nutrirsi con alimenti genuini, accedere alle numerose strutture termali e Spa. E tanti saranno i centri termali che proprio in occasione della quinta edizione dell'evento apriranno le porte con l'Open Day, per godere dei loro percorsi termali e sensoriali.

Lo sport e le grandi competizioni: cosa possono fare i più allenati

Per i più allenati la Wellness Week mette in calendario alcuni tra gli appuntamenti competitivi più attesi dell'anno in Romagna. Il 19 Maggio prenderà il via da Cesenatico la 49a edizione de La Nove Colli, la granfondo più antica al mondo che attira partecipanti da ogni parte del globo. Il percorso di gara, come di consueto, si svolgerà su un tragitto di 200 km lungo l'Appennino Romagnolo. Si respira aria internazionale anche alla 100 km del Passatore, la gara podistica che dal 1973 attraversa l'Appennino Tosco-Romagnolo da Firenze a Faenza (25-26 Maggio) e si corre invece per beneficenza con la

Stracesena (26 maggio), mentre a Lugo (RA) c'è la 21° Gran Fondo della Città. Inoltre, sono in programma tornei di basket, campus di triathlon, sessioni di crossfit outdoor, allenamenti funzionali all'aperto e uscite in bicicletta sul percorso del Giro d'Italia.

Wellness Week: Il wellness è per tutti

Non è indispensabile essere allenati per partecipare alla Wellness Week: circa un terzo degli appuntamenti in calendario è adatto a tutti, bambini compresi (per il calendario competo

http://www.wellnessweek.it/2019/wellnessweek2019_eventi_lista.php).

Per far muovere all'aria aperta appassionati e non, la Wellness Week, il cui obiettivo è promuovere tra residenti e turisti uno stile di vita sano e attivo, durante l'intera settimana, propone numerose camminate wellness nei borghi e camminate della salute in spiaggia come nell'entroterra, itinerari alla scoperta della natura, dell'arte e della storia. E si può partecipare anche accompagnati da "Fido". Non mancano le passeggiate fotografiche, quelle culturali alla scoperta dei borghi e infine quelle naturalistiche notturne sotto alle stelle E poi bicicletate al mare e sulle colline, fitness all'aria aperta con il personal trainer e tanto nordic walking.

Mangiare sano per vivere meglio: menu benessere, degustazioni e workshop

Il benessere e la salute passano anche da una corretta alimentazione, da abbinare al movimento fisico. Ecco allora che, durante la Wellness Week, non mancheranno i workshop di healthy food e le cooking class per fare scelte alimentari consapevoli e sane. Tra i vari appuntamenti "enogastronomici" in calendario, nel faentino si fa un tour panoramico tra le sette cantine di Oriolo dei Fichi per conoscere i vini tipici del territorio, tra visite guidate e degustazioni. A Forlì si parla di comprensione delle etichette alimentari, mentre sull'Appennino Tosco Romagnolo lo chef stellato Paolo Teverini e la sua brigata fanno scuola di cucina salubre gourmet. Il centro di cultura gastronomica Casa Artusi, a Forlimpopoli, propone visite guidate per tutta la durata della Wellness Week, mentre, al ristorante del centro c'è uno speciale menù benessere. In Valconca, nell'entroterra riminese, alla Tenuta Mara, l'escursione guidata in mountain bike si chiude con una degustazione di vini locali biodinamici.

Wellness Experience a 360 gradi

Il wellness passa anche attraverso salute e relax e la Wellness Week è anche benessere psico-fisico. Tra le discipline da praticare per ritrovare la perfetta forma a 360 gradi il barefoot (la camminata a piedi nudi), con incluso autotrattamento di riflessologia plantare, lo shiatsu e lo yoga.

[Ambiente](#), [Sport](#)

FORLÌTODAY

"Scelgo di mangiare bene": corretti stili di vita e benessere alimentare protagonisti della Wellness Week

Alla fine della giornata sarà distribuito a tutti i partecipanti il decalogo artusiano, un attestato di partecipazione (su richiesta) e sarà offerta una merenda buona e salutare

Redazione

20 maggio 2019 13:15



Sport, aggregazione, arte, natura e, ovviamente, gastronomia. Abbraccia in maniera trasversale l'intera sfera del benessere la Wellness Week (17 - 26 maggio), una grande manifestazione in Romagna costituita da una costellazione di piccoli e grandi eventi uniti sotto il segno dei sani stili di vita. Anche Casa Artusi, in collaborazione col Comune di Forlimpopoli, risponde all'appello del Wellness con un appuntamento in programma martedì a partire dalle 17. Il focus della giornata, seguendo il motto "Scelgo di mangiare bene", è la presentazione dei progetti del territorio dedicati ai corretti stili di vita e rivolti a scolari e famiglie. L'obiettivo dell'evento, oltre alla promozione del benessere psico-fisico, è anche quello di mostrare il legame tra corretto stile di vita, sana alimentazione e minor spreco, legame evidenziato anche dagli ottimi dati sulla raccolta differenziata promossa dal Comune di Forlimpopoli che hanno visto un crollo del secco a favore di un aumento dell'80% dei rifiuti differenziati.

Ad aprire l'incontro saranno Claudio Cancellieri, medico e presidente del Rotary Club Forlì, che insieme a Raffaella Alessandrini, coordinatrice dell'Ufficio Scolastico provinciale, illustrerà il progetto "Zero abusi", rivolto alle classi 5° delle scuole primarie e alle prime delle scuole secondarie di primo grado di Forlì. L'iniziativa, fortemente voluta e sostenuta dal Rotary Club, è volta ad instillare nelle nuove generazioni l'importanza di una corretta alimentazione che sia sana e no waste al contempo. A raccontare "Orto in condotta", un altro progetto di educazione alimentare e ambientale rivolto alle scuole dell'infanzia e primarie del comprensorio forlivese, saranno Lia Cortesi, referente Orti didattici Slow Food, e alcuni dei docenti schierati in prima linea nella sua realizzazione. Il progetto è promosso da Slow Food Condotta di Forlì e Alto Appennino Forlivese in collaborazione con il Rotary Club Forlì Tre Valli.

"Mangiare è un atto agricolo" non è solo il titolo di un saggio di Wendel Berry che ci ricorda la necessità di una gestione amorevole e responsabile della terra ma è anche la filosofia del mercatino Artusiano che ogni giovedì mattina porta in piazza a Forlimpopoli prodotti alimentari biologici e a km0. A parlarne il coordinatore Carlo Rondoni del gruppo Barcogas. Si prosegue con l'intervento di Fabio Cappelletti del Forno Cappelletti (Dovadola) dal titolo "Vivere consapevolmente in Romagna". Fabio racconterà, tra le altre cose, la sua scelta di tornare a una produzione artigianale del pane, utilizzando esclusivamente lievito madre, farine del territorio e grani antichi. Conclude l'incontro Andrea Erbacci, titolare del ristorante Casa Artusi, con un intervento dal titolo "I prodotti di filiera a km0 e l'obiettivo spreco zero". Alla fine della giornata sarà distribuito a tutti i partecipanti il decalogo artusiano, un attestato di partecipazione (su richiesta) e sarà offerta una merenda buona e salutare.

I più letti della settimana

EMILIA ROMAGNA *Vini*



Sport, aggregazione, arte, natura e, ovviamente, gastronomia. Abbraccia in maniera trasversale l'intera sfera del benessere la **Wellness Week** (17 - 26 maggio), una grande manifestazione in Romagna costituita da una costellazione di piccoli e grandi eventi uniti sotto il segno dei sani stili di vita.

Anche **Casa Artusi**, in collaborazione col **Comune di Forlimpopoli**, risponde all'appello del Wellness con un appuntamento in programma martedì **21 maggio** a partire dalle ore 17:00. Il focus della giornata, seguendo il motto "**Scelgo di mangiare bene**", è la presentazione dei progetti del territorio dedicati ai corretti stili di vite e rivolti a scolari e famiglie. L'obiettivo dell'evento, oltre alla promozione del benessere psico-fisico, è anche quello di mostrare il legame tra corretto stile di vita, sana alimentazione e minor spreco, legame evidenziato anche dagli ottimi dati sulla raccolta differenzia promossa dal Comune di Forlimpopoli che hanno visto un crollo del secco a favore di un aumento dell'80% dei rifiuti differenziati.

Ad aprire l'incontro saranno **Claudio Cancellieri**, medico e Presidente del Rotary Club Forlì, che insieme a **Raffaella Alessandrini**, Coordinatrice dell'Ufficio Scolastico provinciale, illustrerà il progetto **Zero abusi**, rivolto alle classi 5° delle scuole primarie e alle 1° delle scuole secondarie di primo grado di Forlì. L'iniziativa, fortemente voluta e sostenuta dal Rotary Club, è volta ad instillare nelle nuove generazioni l'importanza di una corretta alimentazione che sia sana e no waste al contempo.

A raccontare **Orto in condotta**, un altro progetto di educazione alimentare e ambientale rivolto alle scuole dell'infanzia e primarie del comprensorio forlivese, saranno **Lia Cortesi**, referente Orti didattici Slow Food, e alcuni dei docenti schierati in prima linea nella sua realizzazione. Il progetto è promosso da Slow Food Condotta di Forlì e Alto Appennino Forlivese in collaborazione con il Rotary Club Forlì Tre Valli.

Mangiare è un atto agricolo non è solo il titolo di un saggio di Wendel Berry che ci ricorda la necessità di una gestione amorevole e responsabile della terra ma è anche la filosofia del mercatino Artusiano che ogni giovedì mattina porta in piazza a Forlimpopoli prodotti alimentari biologici e a km0. A parlarcene il coordinatore **Carlo Rondoni** del gruppo Barcogas.

Si prosegue con l'intervento di **Fabio Cappelletti** del Forno Cappelletti (Dovadola) dal titolo **Vivere consapevolmente in Romagna**. Fabio racconterà, tra le altre cose, la sua scelta di tornare a una produzione artigianale del pane, utilizzando esclusivamente lievito madre, farine del territorio e grani antichi.

Conclude l'incontro **Andrea Erbacci**, titolare del ristorante Casa Artusi, con un intervento dal titolo "**I prodotti di filiera a km0 e l'obiettivo spreco zero**".

Alla fine della giornata sarà distribuito a tutti i partecipanti il decalogo artusiano, un attestato di partecipazione (su richiesta) e sarà offerta una merenda buona e salutare.

Ingresso gratuito.



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 per la promozione dei corretti stili di vita

📅 23 Maggio 2019 👤 mcolonna 💬 0 Commenti

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 23 maggio 2019 – La Wellness Valley è realtà. È questo, in estrema sintesi, quanto emerso dall'evento tenutosi martedì scorso a Casa Artusi in occasione della Wellness Week Romagna.

Casa Artusi e il Comune di Forlimpopoli, da sempre impegnati nella promozione dei corretti stili di vita, hanno risposto all'appello del wellness con una giornata di presentazione dei progetti del territorio dedicati ai corretti stili di vita e rivolti a scolari e famiglie.



Wellness week_Casa Artusi

Insieme a Claudio Cancellieri, medico e Presidente del Rotary Club Forlì, Raffaella Alessandrini, Coordinatrice dell'Ufficio Scolastico provinciale, Lia Cortesi, referente Orti didattici Slow Food, le docenti Annamaria Mercati e Milena Raggi, Carlo Rondoni, coordinatore del

gruppo Barcogas, Fabio Cappelletti del Forno Cappelletti (Dovadola) e Andrea Erbacci, titolare del ristorante Casa Artusi, si è parlato di sana alimentazione e riduzione degli sprechi, illustrando, tra le altre cose, i progetti Orto

in condotta, attivo da ben 9 anni nelle scuole del comprensorio forlivese, Zero abusi e Mangiare è un atto agricolo, il mercatino dalla filosofia green e a km0 promosso da Casa Artusi.

Ciò che è emerso è come ogni soggetto del territorio, dai produttori agli esercenti, dalle istituzioni alle famiglie, sia particolarmente attento e reattivo alle questioni legate ai corretti stili di vita. A stupire è soprattutto il coinvolgimento e l'entusiasmo delle famiglie nei confronti di progetti scolastici, fortemente voluti dalla comunità e di cui c'è una crescente richiesta, nati con l'obiettivo di insegnare ai ragazzi a vivere in maniera consapevole e sostenibile affinché il benessere non resti solo sulla carta.

Alla fine della giornata, a partecipazione gratuita, è stato distribuito a tutti i partecipanti il decalogo artusiano che hanno gustato una merenda buona e salutare preparata dal Ristorante Casa Artusi.



Wellness week a Casa Artusi 2

Lascia un commento

Gustando

Storie di uomini e territori
dell'Emilia Romagna



Sei qui: [Home](#) > [Eventi](#) > [Corretti stili di vita e benessere alimentare a Casa Artusi](#)

Corretti Stili Di Vita E Benessere Alimentare A Casa Artusi

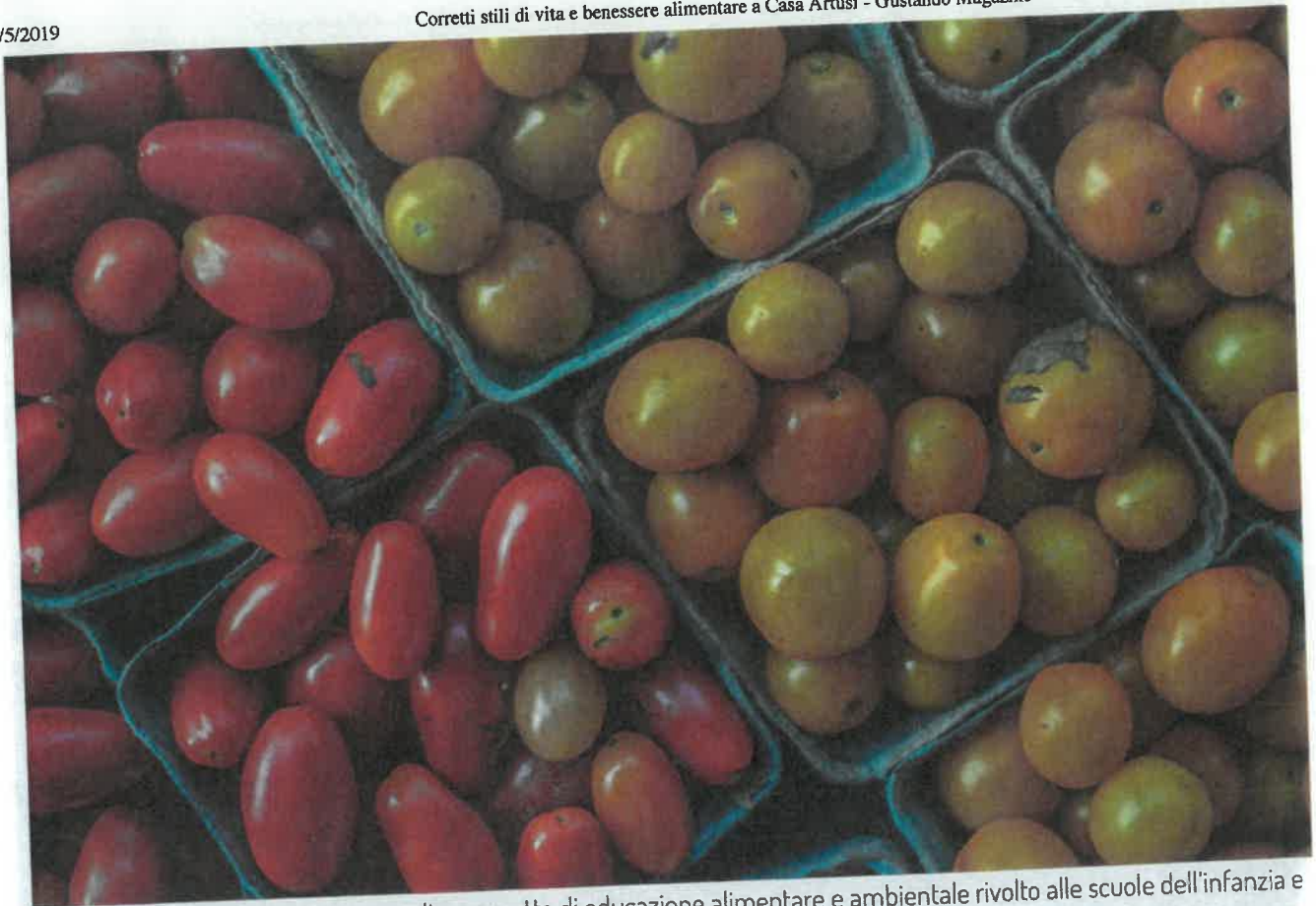
Eventi *by Redazione* - 20 maggio 2019 0



Forlimpopoli - Sport, aggregazione, arte, natura e, ovviamente, gastronomia. Abbraccia in maniera trasversale l'intera sfera del benessere la **Wellness Week** (17 - 26 maggio), una grande manifestazione in Romagna costituita da una costellazione di piccoli e grandi eventi uniti sotto il segno dei sani stili di vita. Anche **Casa Artusi**, in collaborazione col **Comune di Forlimpopoli**, risponde all'appello del Wellness con un appuntamento in programma martedì **21 maggio** a partire dalle ore **17:00**.



Il focus della giornata, seguendo il motto "**Scelgo di mangiare bene**", è la presentazione dei progetti del territorio dedicati ai corretti stili di vita e rivolti a scolari e famiglie. Ad aprire l'incontro saranno **Claudio Cancellieri**, medico e Presidente del Rotary Club Forlì, che insieme a **Raffaella Alessandrini**, Coordinatrice dell'Ufficio Scolastico provinciale, illustrerà il progetto **Zero abusi**, rivolto alle classi 5° delle scuole primarie e alle 1° delle scuole secondarie di primo grado di Forlì. L'iniziativa, fortemente voluta e sostenuta dal Rotary Club, è volta ad instillare nelle nuove generazioni l'importanza di una corretta alimentazione che sia sana e *no waste* al contempo.




A raccontare **Orto in condotta**, un altro progetto di educazione alimentare e ambientale rivolto alle scuole dell'infanzia e primarie del comprensorio forlivese, saranno **Lia Cortesi**, referente Orti didattici Slow Food, e alcuni dei docenti schierati in prima linea nella sua realizzazione. Il progetto è promosso da Slow Food Condotta di Forlì e Alto Appennino Forlivese in collaborazione con il Rotary Club Forlì Tre Valli. **Mangiare è un atto agricolo** non è solo il titolo di un saggio di Wendel Berry che ci ricorda la necessità di una gestione amorevole e responsabile della terra ma è anche la filosofia del mercatino Artusiano che ogni giovedì mattina porta in piazza a Forlimpopoli prodotti alimentari biologici e a km0.




A parlarcene il coordinatore Carlo Rondoni del gruppo Barcogas. Si prosegue con l'intervento di **Fabio Cappelletti** del Forno Cappelletti (Dovadola) dal titolo **Vivere consapevolmente in Romagna**. Fabio racconterà, tra le altre cose, la sua scelta di tornare a una produzione artigianale del pane, utilizzando esclusivamente lievito madre, farine del territorio e grani antichi. Conclude l'incontro **Andrea Erbacci**, titolare del ristorante Casa Artusi, con un intervento dal titolo **"I prodotti di filiera a km0 e l'obiettivo spreco zero"**. Alla fine della giornata sarà distribuito a tutti i partecipanti il decalogo artusiano, un attestato di partecipazione (su richiesta) e sarà offerta una merenda buona e salutare.

Ingresso gratuito.

 | Share on Facebook

 | Share on Twitter

 | Share on LinkedIn



Redazione

< **Previous article**

Valle Aurina, un contadino incontra un cuoco... tradizione e innovazione in un territorio di montagna.

Next article >

Lorenzo e Roberta hanno festeggiato i dieci anni di attività

TRANSLATE:

FORLÌTODAY

Wellness week, protagonisti anche la sana alimentazione e la riduzione degli sprechi

Alla fine della giornata, a partecipazione gratuita, è stato distribuito a tutti i partecipanti il decalogo artusiano che hanno gustato una merenda buona e salutare preparata dal Ristorante Casa Artusi

Redazione

23 maggio 2019 12:38



La Wellness Valley è realtà. È questo, in estrema sintesi, quanto emerso dell'evento tenutosi martedì scorso a Casa Artusi in occasione della Wellness Week Romagna. Casa Artusi e il Comune di Forlimpopoli, da sempre impegnati nella promozione dei corretti stili di vita, hanno risposto all'appello del wellness con una giornata di presentazione dei progetti del territorio dedicati ai corretti stili di vita e rivolti a scolari e famiglie. Insieme a Claudio Cancellieri, medico e presidente del Rotary Club Forlì, Raffaella Alessandrini, Coordinatrice dell'Ufficio Scolastico provinciale, Lia Cortesi, referente Orti didattici Slow Food, le docenti Annamaria Mercati e Milena Raggi, Carlo Rondoni, coordinatore del gruppo Barcogas, Fabio Cappelletti del Forno Cappelletti (Dovadola) e Andrea Erbacci, titolare del ristorante Casa Artusi, si è parlato di sana alimentazione e riduzione degli sprechi, illustrando, tra le altre cose, i progetti "Orto in condotta", attivo da ben 9 anni nelle scuole del comprensorio forlivese, Zero abusi e Mangiare è un atto agricolo, il mercatino dalla filosofia green e a km0 promosso da Casa Artusi.

Ciò che è emerso è come ogni soggetto del territorio, dai produttori agli esercenti, dalle istituzioni alle famiglie, sia particolarmente attento e reattivo alle questioni legate ai corretti stili di vita. A stupire è soprattutto il coinvolgimento e l'entusiasmo delle famiglie nei confronti di progetti scolastici, fortemente voluti dalla comunità e di cui c'è una crescente richiesta, nati con l'obiettivo di insegnare ai ragazzi a vivere in maniera consapevole e sostenibile affinché il benessere non resti solo sulla carta. Alla fine della giornata, a partecipazione gratuita, è stato distribuito a tutti i partecipanti il decalogo artusiano che hanno gustato una merenda buona e salutare preparata dal Ristorante Casa Artusi.

23 maggio 2019 - [Forlì](#), [Cronaca](#)

Wellness week: l'impegno di Casa Artusi per la promozione dei corretti stili di vita



A tutti i partecipanti il decalogo artusiano

Forlimpopoli - La Wellness Valley è realtà. È questo, in estrema sintesi, quanto emerso dell'evento tenutosi martedì scorso (21 maggio) a Casa Artusi in occasione della Wellness Week Romagna. Casa Artusi e il Comune di Forlimpopoli, da sempre impegnati nella promozione dei corretti stili di vita, hanno risposto all'appello del wellness con una giornata di presentazione dei progetti del territorio dedicati ai corretti stili di vita e rivolti a scolari e famiglie. Insieme a **Claudio Cancellieri**, medico e presidente del Rotary Club Forlì, **Raffaella Alessandrini**, Coordinatrice dell'Ufficio Scolastico provinciale, **Lia Cortesi**, referente Orti didattici Slow Food, le docenti **Annamaria Mercati** e **Milena Raggi**, **Carlo Rondoni**, coordinatore del gruppo Barcogas, **Fabio Cappelletti** del Forno Cappelletti (Dovadola) e **Andrea Erbacci**, titolare del ristorante Casa Artusi, si è parlato di sana alimentazione e riduzione degli sprechi, illustrando, tra le altre cose, i progetti **Orto in condotta**, attivo da ben 9 anni nelle scuole del comprensorio forlivese, **Zero abusi** e **Mangiare è un atto agricolo**, il mercatino dalla filosofia green e a km0 promosso da Casa Artusi.

Ciò che è emerso è come ogni soggetto del territorio, dai produttori agli esercenti, dalle istituzioni alle famiglie, sia particolarmente attento e reattivo alle questioni legate ai corretti stili di vita. A stupire è soprattutto il coinvolgimento e l'entusiasmo delle famiglie nei confronti di progetti scolastici, fortemente voluti dalla comunità e di cui c'è una crescente richiesta, nati con l'**obiettivo di insegnare ai ragazzi a vivere in maniera consapevole e sostenibile** affinché il benessere non resti solo sulla carta. Alla fine della giornata, a partecipazione gratuita, è stato distribuito a tutti i partecipanti il decalogo artusiano che hanno gustato una merenda buona e salutare preparata dal Ristorante Casa Artusi.

Tag: [wellness weekCasa Artusi](#)

Ti potrebbe interessare anche



Wellness week: l'impegno di Casa Artusi per la promozione dei corretti stili di vita

Da **Roberto Di Blase** - 26 Maggio 2019



A tutti i partecipanti il decalogo artusiano

FORLIMPOPOLI (FC) – La Wellness Valley è realtà. È questo, in estrema sintesi, quanto emerso dell'evento tenutosi martedì 21 maggio a Casa Artusi in occasione della Wellness Week Romagna.

Casa Artusi e il Comune di Forlimpopoli, da sempre impegnati nella promozione dei corretti stili di vita, hanno risposto all'appello del wellness con una giornata di presentazione dei progetti del territorio dedicati ai corretti stili di vita e rivolti a scolari e famiglie. Insieme a **Claudio Cancellieri**, medico e Presidente del Rotary Club Forlì, **Raffaella Alessandrini**, Coordinatrice dell'Ufficio Scolastico provinciale, **Lia Cortesi**, referente Orti didattici Slow Food, le docenti **Annamaria Mercati** e **Milena Raggi**, **Carlo Rondoni**, coordinatore del gruppo Barcogas, **Fabio Cappelletti** del Forno Cappelletti (Dovadola) e **Andrea Erbacci**, titolare del ristorante Casa Artusi, si è parlato di sana alimentazione e riduzione degli sprechi, illustrando, tra le altre cose, i progetti Orto in condotta, attivo da ben 9 anni nelle scuole del comprensorio forlivese, **Zero abusi** e **Mangiare è un atto agricolo**, il mercatino dalla filosofia green e a km0 promosso da Casa Artusi. Ciò che è emerso è come ogni soggetto del territorio, dai produttori agli esercenti, dalle istituzioni alle famiglie, sia particolarmente attento e reattivo alle questioni legate ai corretti stili di vita. A stupire è soprattutto il coinvolgimento e l'entusiasmo delle famiglie nei confronti di progetti scolastici, fortemente voluti dalla comunità e di cui c'è una crescente richiesta, nati con l'obiettivo di insegnare ai ragazzi a vivere in maniera consapevole e sostenibile affinché il benessere non resti solo sulla carta.

Alla fine della giornata, a partecipazione gratuita, è stato distribuito a tutti i partecipanti il decalogo artusiano che hanno gustato una merenda buona e salutare preparata dal Ristorante Casa Artusi.



Wellness week, protagonisti anche la sana alimentazione e la riduzione degli sprechi



La Wellness Valley è realtà. È questo, in estrema sintesi, quanto emerso dell'evento tenutosi martedì scorso a Casa Artusi in occasione della Wellness Week Romagna. Casa Artusi e il Comune di Forlimpopoli, da sempre impegnati nella promozione dei corretti stili di vita, hanno risposto all'appello del wellness con una giornata di presentazione dei progetti del territorio dedicati ai corretti stili di vita e rivolti a scolari e famiglie. Insieme a Claudio Cancellieri, medico e presidente del Rotary Club Forlì, Raffaella Alessandrini, Coordinatrice dell'Ufficio Scolastico provinciale, Lia Cortesi, referente Orti didattici Slow Food, le docenti Annamaria Mercati e Milena Raggi, Carlo Rondoni, coordinatore del gruppo Barcogas, Fabio Cappelletti del Forno Cappelletti (Dovadola) e Andrea Erbacci, titolare del ristorante Casa Artusi, si è parlato di sana alimentazione e riduzione degli sprechi, illustrando, tra le altre cose, i progetti "Orto in condotta", attivo da ben 9 anni nelle scuole del comprensorio forlivese, Zero abusi e Mangiare è un atto agricolo, il mercatino dalla filosofia green e a km0 promosso da Casa Artusi.

Ciò che è emerso è come ogni soggetto del territorio, dai produttori agli esercenti, dalle istituzioni alle famiglie, sia particolarmente attento e reattivo alle questioni legate ai corretti stili di vita. A stupire è soprattutto il coinvolgimento e l'entusiasmo delle famiglie nei confronti di progetti scolastici, fortemente voluti dalla comunità e di cui c'è una crescente richiesta, nati con l'obiettivo di insegnare ai ragazzi a vivere in maniera consapevole e sostenibile affinché il benessere non resti solo sulla carta. Alla fine della giornata, a partecipazione gratuita, è stato distribuito a tutti i partecipanti il decalogo artusiano che hanno gustato una merenda buona e salutare preparata dal Ristorante Casa Artusi.

Fonte: Google News – Wellness site-forlityday.it



Casa Artusi per la promozione dei corretti stili di vita

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 23 maggio 2019 – La Wellness Valley è realtà. È questo, in estrema sintesi, quanto emerso dell'evento tenutosi martedì scorso a Casa Artusi in occasione della Wellness Week Romagna. Wellness week_Casa Artusi

Casa Artusi e il Comune di Forlimpopoli, da sempre impegnati nella promozione dei corretti stili di vita, hanno risposto all'appello del wellness con una giornata di presentazione dei progetti del territorio dedicati ai corretti stili di vita e rivolti a scolari e famiglie.

Insieme a Claudio Cancellieri, medico e Presidente del Rotary Club Forlì, Raffaella Alessandrini, Coordinatrice dell'Ufficio Scolastico provinciale, Lia Cortesi, referente Orti didattici Slow Food, le docenti Annamaria Mercati e Milena Raggi, Carlo Rondoni, coordinatore del gruppo Barcogas, Fabio Cappelletti del Forno Cappelletti (Dovadola) e Andrea Erbacci, titolare del ristorante Casa Artusi, si è parlato di sana alimentazione e riduzione degli sprechi, illustrando, tra le altre cose, i progetti Orto in condotta, attivo da ben 9 anni nelle scuole del comprensorio forlivese, Zero abusi e Mangiare è un atto agricolo, il mercatino dalla filosofia green e a km0 promosso da Casa Artusi.

Ciò che è emerso è come ogni soggetto del territorio, dai produttori agli esercenti, dalle istituzioni alle famiglie, sia particolarmente attento e reattivo alle questioni legate ai corretti stili di vita. A stupire è soprattutto il coinvolgimento e l'entusiasmo delle famiglie nei confronti di progetti scolastici, fortemente voluti dalla comunità e di cui c'è una crescente richiesta, nati con l'obiettivo di insegnare ai ragazzi a vivere in maniera consapevole e sostenibile affinché il benessere non resti solo sulla carta.

Alla fine della giornata, a partecipazione gratuita, è stato distribuito a tutti i partecipanti il decalogo artusiano che hanno gustato una merenda buona e salutare preparata dal Ristorante Casa Artusi.



Wellness Week, 300 eventi in arrivo in tutta la Romagna

Rimini | 14:43 - 16 Maggio 2019 AA AA

Sport, movimento outdoor, benessere e relax



Wellness Valley.

La Romagna, sede della Wellness Valley, ovvero il primo distretto internazionale dell'healthy lifestyle, è pronta per la [Wellness Week](#). Dal 17 al 26 maggio in calendario ben 300 appuntamenti a base di attività fisica e movimento aperti a tutti e per tutti. Alla **Settimana del movimento e degli stili di vita sani**, il grande evento all'insegna del dinamismo, l'anno scorso hanno partecipato oltre 360mila persone, tra residenti e turisti. E' in costante crescita, la quantità di individui che mette la forma fisica e la salute al primo posto, anche in vacanza. E proprio per loro esercizio fisico e attività outdoor, movimento slow e relax, self-care e alimentazione bilanciata saranno al centro del programma della Wellness Valley.

La Romagna, da sempre al primo posto per alta qualità della vita, è il distretto naturale per la Wellness Valley. Qui vive la popolazione più sana ed attiva d'Italia (+10% rispetto alla media nazionale), come attesta il Wellness Valley Report, elaborato dalla [Wellness Foundation](#) in collaborazione con la Regione Emilia Romagna, l'Università di Bologna e i principali stakeholders della Wellness Valley. Nella Terra del Benessere in ogni parte dell'anno, persone di ogni età possono svolgere numerose attività fisiche outdoor, in spiaggia come nell'entroterra, partecipare a programmi motorii di gruppo o singoli nei parchi urbani, nutrirsi con alimenti genuini, accedere alle numerose strutture termali e Spa. E tanti saranno i centri termali che proprio in occasione della quinta edizione dell'evento apriranno le porte con l'Open Day, per godere dei loro percorsi termali e sensoriali.

LO SPORT E LE GRANDI COMPETIZIONI - Per i più allenati la Wellness Week mette in calendario alcuni tra gli appuntamenti competitivi più attesi dell'anno in Romagna. Il 19 Maggio prenderà il via da Cesenatico la 49a edizione de **La Nove Colli**, la granfondo più antica al mondo che attira partecipanti da ogni parte del globo. Il percorso di gara, come di consueto, si svolgerà su un tragitto di 200 km lungo l'Appennino Romagnolo. Si respira aria internazionale anche alla **100 km del Passatore**, la gara podistica che dal 1973 attraversa l'Appennino Tosco-Romagnolo da Firenze a Faenza (25-26 Maggio) e si corre invece per beneficenza con la **Stracesena** (26 maggio), mentre a Lugo (RA) c'è la **21° Gran Fondo della Città**. Inoltre, sono in programma tornei di basket, campus di triathlon, sessioni di crossfit outdoor, allenamenti funzionali all'aperto e uscite in bicicletta sul percorso del Giro d'Italia.

WELLNESS PER TUTTI - Non è indispensabile essere allenati per partecipare alla Wellness Week: circa un terzo degli [appuntamenti in calendario](#) è adatto a tutti, bambini compresi (per il calendario competo. Per far muovere all'aria aperta appassionati e non, la Wellness Week, il cui obiettivo è promuovere tra residenti e turisti uno stile di vita sano e attivo, durante l'intera settimana, propone numerose camminate wellness nei borghi e camminate della salute in spiaggia come nell'entroterra, itinerari alla scoperta della natura, dell'arte e della storia. E si può partecipare anche accompagnati da "Fido". Non mancano le passeggiate fotografiche, quelle culturali alla scoperta dei borghi e infine quelle naturalistiche notturne sotto alle stelle E poi bicicletate al mare e sulle colline, fitness all'aria aperta con il personal trainer e tanto nordic walking.

MANGIAR SANO PER VIVERE MEGLIO - Il benessere e la salute passano anche da una corretta alimentazione, da abbinare al movimento fisico. Ecco allora che, durante la Wellness Week, non mancheranno i workshop di healthy food e le cooking class per fare scelte alimentari consapevoli e sane. Tra i vari appuntamenti "enogastronomici" in calendario, nel faentino si fa un tour panoramico tra le sette cantine di Oriolo dei Fichi per conoscere i vini tipici del territorio, tra visite guidate e degustazioni. A Forlì si parla di comprensione delle etichette alimentari, mentre sull'Appennino Tosco Romagnolo lo chef stellato Paolo Teverini e la sua brigata fanno scuola di cucina salubre gourmet. Il centro di cultura gastronomica **Casa Artusi**, a Forlimpopoli, propone visite guidate per tutta la durata della Wellness Week, mentre, al ristorante del centro c'è uno speciale menù benessere. In Valconca, nell'entroterra riminese, alla Tenuta Mara, l'escursione guidata in mountain bike si chiude con una degustazione di vini locali biodinamici.

WELLNESS EXPERIENCE A 360 GRADI - Il wellness passa anche attraverso salute e relax e la Wellness Week è anche benessere psico-fisico. Tra le discipline da praticare per ritrovare la perfetta forma a 360 gradi il barefoot (la camminata a piedi nudi), con incluso autotrattamento di riflessologia plantare, lo shiatsu e lo yoga.



Italia e Croazia insieme a Casa Artusi

Alla Festa Artusiana il ciclo di eventi dedicati al progetto "KeyQ+: Cultura e Turismo, chiave per lo sviluppo transfrontaliero di qualità nell'Adriatico

Forlimpopoli (17 luglio 2019) – 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 Perugina) e dal Maestro Pasticcere 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

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 (Ve), Civiform e Comune di Cividale del Friuli (Ud), Pola (Croazia), Mercato di Pola (Croazia), Ente Turismo di Lussinpiccolo (Croazia).

Forlimpopoli, luglio 2019

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

FORLÌTODAY

Forlimpopoli, Italia e Croazia insieme a Casa Artusi

Alla Festa Artusiana il ciclo di eventi dedicati al progetto “KeyQ+: Cultura e Turismo, chiave per lo sviluppo transfrontaliero di qualità nell’Adriati

Redazione

17 luglio 2019 12:22



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 Pasticcere 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

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 (Ve), Civiform e Comune di Cividale del Friuli (Ud), Pola (Croazia), Mercato di Pola (Croazia), Ente Turismo di Lussinpiccolo (Croazia).



Italia e Croazia insieme a Casa Artusi con il progetto KeyQ+

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 17 luglio 2019 – 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. Casa Artusi progetto KeyQ+

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 Pasticcere 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 Briigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi.

Durante la due giorni di festival si sono, inoltre, svolte visite guidate a Casa Artusi, APP-critivi 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

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.



Italia e Croazia insieme a Casa Artusi con il progetto KeyQ+

Da Staff 4live - 17 luglio 2019



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 alla Fondazione Casa del Giovane don Mario Bottoglia e membro della squadra nazionale alla prossima Coppa Europea della Boulangerie) e coordinati da Carla Briigliadori, 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 (Ve), Civiform e Comune di Cividale del Friuli (Ud), Pola (Croazia), Mercato di Pola (Croazia), Ente Turismo di Lussinpiccolo (Croazia).

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.



Italia e Croazia insieme a Casa Artusi con il progetto KeyQ+

Da **Roberto Di Blase** - 19 Luglio 2019



Alla Festa Artusiana il ciclo di eventi dedicati al progetto Cultura e Turismo, chiave per lo sviluppo transfrontaliero di qualità nell'Adriatico

FORLIMPOPOLI (FC) – 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 Pasticcere 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 Brigladori, 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

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 (Ve), Civiform e Comune di Cividale del Friuli (Ud), Pola (Croazia), Mercato di Pola (Croazia), Ente Turismo di Lussinpiccolo (Croazia).



Casa Artusi offre l'opportunità di un'esperienza nella Scuola di cucina

Forlimpopoli (2 settembre 2019) – La Scuola di cucina di Casa Artusi offre l'opportunità di un'esperienza professionale nel mondo della cucina. È di questi giorni la pubblicazione di un avviso di ricerca di collaboratori per il periodo settembre-dicembre 2019. Le competenze richieste sono il Diploma di "Tecnico dei Servizi ristorativi" (oppure un titolo equipollente di scuola superiore o laurea attinente), l'esperienza per almeno due anni in un'attività ristorativa e la conoscenza della lingua inglese.

La Scuola di cucina di Casa Artusi è diventata un punto di riferimento nazionale e internazionale nella promozione della cultura gastronomica e della cucina domestica italiana. Con essa collaborano i più importanti nomi della ristorazione nazionale, i maestri di cucina e l'Associazione delle Mariette. Numerose le attività proposte: dai corsi pratici vocati alla cucina romagnola, alle lezioni nella preparazione di menu con le migliori materie prime, dai corsi dimostrativi con i cuochi del territorio, agli incontri di conoscenza e degustazione su vini e prodotti. Insomma, Casa Artusi offre un'esperienza professionale a tutto tondo nell'universo enogastronomico a supporto delle attività formative.

Info: inviare curriculum entro il 15 settembre 2019 a info@casartusi.it; tel. 0543743138: 3498401818.

Forlimpopoli, 2 settembre 2019

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



FORLIMPOPOLI

Casa Artusi, la scuola di cucina cerca collaboratori

LA SCUOLA di cucina di Casa Artusi di Forlimpopoli cerca collaboratori per il periodo settembre-dicembre 2019. Le competenze richieste sono il diploma di 'Tecnico dei servizi ristorativi', oppure un titolo equipollente di scuola superiore o laurea attinente, esperienza di almeno due anni in un'attività ristorativa e la conoscenza della lingua inglese.

La Scuola è diventata un punto di riferimento nazionale e internazionale nella promozione della cultura gastronomica e della cucina domestica italiana. Numerose le attività proposte: dai corsi pratici vocati alla cucina romagnola, alle lezioni nella preparazione di menu con le migliori materie prime, dai corsi dimostrativi con i cuochi del territorio, agli incontri di conoscenza e degustazione su vini e prodotti.

Per candidarsi c'è tempo fino al 15 settembre inviando il curriculum a info@casartusi.it, info: 0543.743138 e 349.8401818.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FORLIMPOPOLI
:: SCUOLA DI CUCINA

Collaborare con Casa Artusi

La Scuola di cucina di Casa Artusi offre l'opportunità di un'esperienza professionale nel mondo della cucina. È di questi giorni la pubblicazione di un avviso di ricerca di collaboratori per il periodo settembre-dicembre 2019. Le competenze richieste sono il Diploma di "Tecnico dei servizi ristorativi" (oppure un titolo equipollente di scuola superiore o laurea attinente), l'esperienza per almeno due anni in un'attività ristorativa e la conoscenza della lingua inglese. La Scuola di cucina di Casa Artusi è diventata un punto di riferimento nazionale e internazionale nella promozione della cultura gastronomica e della cucina domestica italiana. Con essa collaborano i più importanti nomi della ristorazione nazionale, i maestri di cucina e l'Associazione delle Mariette. Numerose le attività proposte: dai corsi pratici vocati alla cucina romagnola, alle lezioni nella preparazione di menu con le migliori materie prime, dai corsi dimostrativi con i cuochi del territorio, agli incontri di conoscenza e degustazione su vini e prodotti. Insomma, Casa Artusi offre un'esperienza professionale a tutto tondo nell'universo enogastronomico a supporto delle attività formative. Info: inviare curriculum entro il 15 settembre 2019 a info@casartusi.it; tel. 0543743138; 3498401818.



Casa Artusi cerca nuovi collaboratori

FORLIMPOPOLI

La Scuola di cucina di Casa Artusi offre l'opportunità di un'esperienza professionale nel mondo della cucina.

È di questi giorni la pubblicazione di un avviso di ricerca di collaboratori per il periodo settembre-dicembre 2019. Le competenze richieste sono il Diploma di "Tecnico dei servizi ristorativi" (oppure un titolo equipollente di scuola superiore o laurea attinente), l'esperienza per almeno due anni in un'attività ristorativa e la conoscenza della lingua inglese.

La Scuola di cucina di Casa Artusi è diventata un punto di riferimento nazionale e internazionale nella promozione della cultura gastronomica e della cucina domestica italiana. Con essa collaborano i più importanti nomi della ristorazione nazionale, i maestri di cucina e l'Associazione delle Mariette. Numerose le attività proposte: dai corsi pratici vocati alla cucina romagnola, alle lezioni nella preparazione di menu con le migliori materie prime, dai corsi dimostrativi con i cuochi del territorio ai fornelli, agli incontri di conoscenza e degustazione su vini e prodotti.

Insomma, Casa Artusi offre un'esperienza professionale a tutto tondo nell'universo enogastronomico a supporto delle varie attività formative. Per ulteriori informazioni e per ade-

rire è possibile inviare il proprio curriculum entro il 15 settembre prossimo all'indirizzo info@casartusi.it, o telefonare ai numeri 0543 743138 oppure 349 8401818.

FORLÌTODAY

Casa Artusi offre l'opportunità di un'esperienza nella Scuola di cucina

Le competenze richieste sono il Diploma di "Tecnico dei Servizi ristorativi" (oppure un titolo equipollente di scuola superiore o laurea attinente), l'esperienza per almeno due anni in un'attività ristorativa e la conoscenza della lingua inglese

Redazione

02 settembre 2019 11:23



La "Scuola di cucina di Casa Artusi" offre l'opportunità di un'esperienza professionale nel mondo della cucina. È di questi giorni la pubblicazione di un avviso di ricerca di collaboratori per il periodo settembre-dicembre. Le competenze richieste sono il Diploma di "Tecnico dei Servizi ristorativi" (oppure un titolo equipollente di scuola superiore o laurea attinente),

l'esperienza per almeno due anni in un'attività ristorativa e la conoscenza della lingua inglese. La "Scuola di cucina di Casa Artusi" è diventata un punto di riferimento nazionale e internazionale nella promozione della cultura gastronomica e della cucina domestica italiana. Con essa collaborano i più importanti nomi della ristorazione nazionale, i maestri di cucina e l'Associazione delle Mariette. Numerose le attività proposte: dai corsi pratici vocati alla cucina romagnola, alle lezioni nella preparazione di menu con le migliori materie prime, dai corsi dimostrativi con i cuochi del territorio, agli incontri di conoscenza e degustazione su vini e prodotti. Insomma, Casa Artusi offre un'esperienza professionale a tutto tondo nell'universo enogastronomico a supporto delle attività formative. Occorre inviare il curriculum entro il 15 settembre a info@casartusi.it (tel. 0543743138 oppure 3498401818).

FORLI'24ORE.it

Publicato su Forli24ore (<http://www.forli24ore.it>)

2 settembre 2019 - [Forli](#), [Cronaca](#)

Casa Artusi offre l'opportunità di un'esperienza nella Scuola di cucina



Per il periodo settembre-dicembre 2019

La Scuola di cucina di Casa Artusi offre l'opportunità di un'esperienza professionale nel mondo della cucina. È di questi giorni la pubblicazione di un avviso di ricerca di collaboratori per il periodo settembre-dicembre 2019. Le competenze richieste sono il Diploma di "Tecnico dei Servizi ristorativi" (oppure un titolo equipollente di scuola superiore o laurea attinente), l'esperienza per almeno due anni in un'attività ristorativa e la conoscenza della lingua inglese.

La Scuola di cucina di Casa Artusi è diventata un punto di riferimento nazionale e internazionale nella promozione della cultura gastronomica e della cucina domestica italiana. Con essa collaborano i più importanti nomi della ristorazione nazionale, i maestri di cucina e l'Associazione delle Mariette. Numerose le attività proposte: dai corsi pratici vocati alla cucina romagnola, alle lezioni nella preparazione di menu con le migliori materie prime, dai corsi dimostrativi con i cuochi del territorio, agli incontri di conoscenza e degustazione su vini e prodotti. Insomma, Casa Artusi offre un'esperienza professionale a tutto tondo nell'universo enogastronomico a supporto delle attività formative.

Info: inviare curriculum entro il 15 settembre 2019 a info@casartusi.it; tel. 0543743138; 3498401818.

Tag: [Casa Artusi](#)

Casa Artusi cerca collaboratori fino a dicembre 2019: ecco come candidarsi

Lunedì 2 Settembre 2019



La Scuola di cucina di Casa Artusi offre l'opportunità di un'esperienza professionale nel mondo della cucina. È di questi giorni la pubblicazione di un avviso di ricerca di collaboratori per il periodo settembre-dicembre 2019. Le competenze richieste sono il Diploma di "Tecnico dei Servizi ristorativi" (oppure un titolo equipollente di scuola superiore o laurea attinente), l'esperienza per almeno due anni in un'attività ristorativa e la conoscenza della lingua inglese.

La Scuola di cucina di Casa Artusi è diventata un punto di riferimento nazionale e internazionale nella promozione della cultura gastronomica e della cucina domestica italiana. Con essa collaborano i più importanti nomi della ristorazione nazionale, i maestri di cucina e l'Associazione delle Mariette. Numerose le attività proposte: dai corsi pratici vocati alla cucina romagnola, alle lezioni nella preparazione di menu con le migliori materie prime, dai corsi dimostrativi con i cuochi del territorio, agli incontri di conoscenza e degustazione su vini e prodotti. Insomma, Casa Artusi offre un'esperienza professionale a tutto tondo nell'universo enogastronomico a supporto delle attività formative.



Casa Artusi: opportunità di un'esperienza nella Scuola di cucina

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 2 settembre 2019 – La Scuola di cucina di Casa Artusi offre l'opportunità di un'esperienza professionale nel mondo della cucina. È di questi giorni la pubblicazione di un avviso di ricerca di collaboratori per il periodo settembre-dicembre 2019.
casa artusi

Le competenze richieste sono il Diploma di "Tecnico dei Servizi ristorativi" (oppure un titolo equipollente di scuola superiore o laurea attinente), l'esperienza per almeno due anni in un'attività ristorativa e la conoscenza della lingua inglese.

La Scuola di cucina di Casa Artusi è diventata un punto di riferimento nazionale e internazionale nella promozione della cultura gastronomica e della cucina domestica italiana.

Con essa collaborano i più importanti nomi della ristorazione nazionale, i maestri di cucina e l'Associazione delle Mariette.

Numerose le attività proposte: dai corsi pratici vocati alla cucina romagnola, alle lezioni nella preparazione di menu con le migliori materie prime, dai corsi dimostrativi con i cuochi del territorio, agli incontri di conoscenza e degustazione su vini e prodotti.

Insomma, Casa Artusi offre un'esperienza professionale a tutto tondo nell'universo enogastronomico a supporto delle attività formative.

Info:

inviare curriculum entro il 15 settembre 2019 a



World Forum Unesco Casa Artusi tra i protagonisti

Forlimpopoli (13 settembre 2019) – Anche Casa Artusi era tra gli ospiti del IV Forum Mondiale dell'UNESCO sull'alimentazione e la cultura dal titolo "*Cultura e alimentazione: strategie innovative per lo sviluppo sostenibile*", in programma il 12 e 13 settembre a Parma, Città Creativa della Gastronomia, grazie alla collaborazione della Regione Emilia-Romagna.

Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi, e Carla Briigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, insieme ad altri 150 partecipanti - tra cui professionisti, esperti internazionali, rappresentanti del governo e ONG – hanno avvitato una discussione per costruire percorsi innovativi volti a raggiungere l'obiettivo di uno sviluppo sempre più sostenibile, nel rispetto della creatività e delle specificità di ciascuno.

L'occasione è stata preziosa anche per la città di Forlimpopoli e per il suo centro di cultura gastronomica. Sono state presentate a rappresentanti provenienti da tutto il mondo sia le attività del centro culturale dedicato al padre della cucina domestica sia, in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna, l'importante appuntamento del 2020: il bicentenario della nascita di Artusi.

Non solo parole, al IV Forum Mondiale UNESCO, grazie alla Marietta Nadia, a Parma in rappresentanza dell'Associazione delle Mariette, è andata in scena anche una dimostrazione pratica di pasta fresca fatta a mano, mito e rito lungo la Via Emilia. La performance live di cucina domestica italiana, particolarmente apprezzata dai presenti, è stata condotta dalla newyorkese storica del cibo Francine Segan, che ben conosce i prodotti e la cultura gastronomica della nostra Regione.

Forlimpopoli, 13 settembre 2019

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



► 15 settembre 2019 - Edizione Forlì e Cesena

Forum mondiale dell'Unesco Casa Artusi porta le sue eccellenze

Incontro su cultura e alimentazione per discutere sulle strategie per lo sviluppo sostenibile

FORLIMPOPOLI

Anche Casa Artusi era tra gli ospiti del quarto Forum mondiale dell'Unesco sull'alimentazione e la cultura dal titolo "Cultura e alimentazione: strategie innovative per lo sviluppo sostenibile", in programma giovedì e venerdì a Parma, "Città Creativa della Gastronomia", grazie alla collaborazione della Regione Emilia-Romagna. Laila Tentoni, presidente di Casa Artusi, e Carla Briigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, insieme ad altri 150 partecipanti - tra cui professionisti, esperti internazionali, rappresentanti del governo e Ong - hanno avvitato una discussione per costruire percorsi innovativi volti a rag-



Importante appuntamento per la delegazione di Casa Artusi

giungere l'obiettivo di uno sviluppo sempre più sostenibile, nel rispetto della creatività e delle specificità di ciascuno. L'occasione è stata preziosa anche per la città di Forlimpopoli e per il suo centro di cultura gastronomica. Sono state presentate a tutto il mondo sia le attività del centro culturale dedicato al pa-

dre della cucina domestica sia, in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna, l'importante appuntamento del 2020: il bicentenario della nascita di Artusi. Inoltre, grazie alla Marietta Nadia, in rappresentanza dell'Associazione delle Mariette, è andata in scena anche una dimostrazione pratica di pasta fresca fatta a mano.



World Forum Unesco: c'è anche Casa Artusi tra i protagonisti

Da Staff 4live - 14 settembre 2019



Anche **Casa Artusi** era tra gli ospiti del IV Forum Mondiale dell'Unesco sull'alimentazione e la cultura dal titolo "Cultura e alimentazione: strategie innovative per lo sviluppo sostenibile", in programma il 12 e 13 settembre a Parma, Città Creativa della Gastronomia, grazie alla collaborazione della Regione Emilia-Romagna.

Laila Tentoni presidente di Casa Artusi, e Carla Brigladori responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, insieme ad altri 150 partecipanti – tra cui professionisti, esperti internazionali, rappresentanti del governo e ONG – hanno avviato una discussione per costruire percorsi innovativi volti a raggiungere l'obiettivo di uno sviluppo sempre più sostenibile, nel rispetto della creatività e delle specificità di ciascuno.

L'occasione è stata preziosa anche per la città di Forlimpopoli e per il suo centro di cultura gastronomica. Sono state presentate a rappresentanti provenienti da tutto il mondo sia le attività del centro culturale dedicato al padre della cucina domestica sia, in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna, l'importante appuntamento del 2020: il bicentenario della nascita di Artusi.



16 Settembre 2019

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 16 settembre 2019 – Anche Casa Artusi era tra gli ospiti del IV Forum Mondiale dell'Unesco sull'alimentazione e la cultura dal titolo "Cultura e alimentazione: strategie innovative per lo sviluppo sostenibile", in programma il 12 e 13 settembre a Parma, Città Creativa della Gastronomia, grazie alla collaborazione della Regione Emilia-Romagna. Casa Artusi-World Forum Unesco

Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi, e Carla Briigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, insieme ad altri 150 partecipanti – tra cui professionisti, esperti internazionali, rappresentanti del governo e ONG – hanno avviato una discussione per costruire percorsi innovativi volti a raggiungere l'obiettivo di uno sviluppo sempre più sostenibile, nel rispetto della creatività e delle specificità di ciascuno.

L'occasione è stata preziosa anche per la città di Forlimpopoli e per il suo centro di cultura gastronomica. Sono state presentate a rappresentanti provenienti da tutto il mondo sia le attività del centro culturale dedicato al padre della cucina domestica sia, in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna, l'importante appuntamento del 2020: il bicentenario della nascita di Artusi.

Non solo parole, al IV Forum Mondiale Unesco, grazie alla Marietta Nadia, a Parma in rappresentanza dell'Associazione delle Mariette, è andata in scena anche una dimostrazione pratica di pasta fresca fatta a mano, mito e rito lungo la Via Emilia. La performance live di cucina domestica italiana, particolarmente apprezzata dai presenti, è stata condotta dalla newyorkese storica del cibo Francine Segan, che ben conosce i prodotti e la cultura gastronomica della nostra Regione.

Nella foto da sinistra: la Marietta Nadia, Laila Tentoni, Francine Segan e Carla Briigliadori.



Cultura e cibo: a Parma si riunisce il Forum mondiale UNESCO

A Parma il 12 e 13 settembre oltre 150 professionisti ed esperti internazionali si interrogano su come “salvare il mondo” a partire dal cibo, nodo centrale di ogni politica di sviluppo sostenibile a livello globale. Appuntamento nella Città Creativa per la Gastronomia UNESCO per ridefinire le linee guida che ci proietteranno nel futuro.

Si scrive “food”, e si legge “cultura, educazione, sostenibilità, salute, futuro”. A

Parma la cultura del cibo è un asset fondamentale, il principale heritage materiale e immateriale da trasmettere alle nuove generazioni. Ecco perché la

Città Creativa UNESCO della Gastronomia è stata scelta come sede del quarto Forum mondiale UNESCO “Cultura e cibo: strategie innovative per lo sviluppo sostenibile”, che si terrà i prossimi 12 e 13 settembre, presso la Sala Ipogea del Parco Eridania.

Parma, capitale del Made in Italy gastronomico, rappresenta un polo nevralgico del settore, un luogo dove si intessono relazioni e saperi intorno al cibo, parte integrante di ciò che ci definisce e bussola fondamentale nel nostro percorso come società.

Organizzato dall’UNESCO in collaborazione con il Governo della Repubblica Italiana, con il sostegno del Comune di Parma e della Regione Emilia Romagna, il Forum indaga la relazione tra cibo, cultura e società, il panorama in evoluzione della sicurezza alimentare e dei sistemi alimentari, e il loro ruolo chiave per l’attuazione dell’

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Tutti temi che vedranno coinvolti oltre 150 esperti e stakeholder da tutto il mondo, con l’obiettivo ambizioso di contribuire a ridefinire le linee guida dei prossimi anni.

Si tratta dell’ultima tappa di un percorso che vede la città protagonista assoluta. “È un orgoglio ospitare questo evento mondiale, ringrazio UNESCO per averci scelti” commenta il Sindaco

Federico Pizzarotti. “Uno degli obiettivi legati alla candidatura e al successivo riconoscimento UNESCO era mettere a disposizione di tutte le città del mondo, il modello Parma e le eccellenze della Food Valley, con le tradizioni, la cultura e il metodo di lavoro condiviso. Oggi Parma è un punto di riferimento per tutte le città UNESCO del mondo e degli esperti internazionali che lavorano su temi globali, come il cibo e lo sviluppo sostenibile”. Queste due giornate, conclude il sindaco, “rappresentano un ulteriore passo avanti per rendere la nostra città e la Food Valley sempre più internazionali e consolidare la rete a sostegno del sistema imprenditoriale di Parma e dell’intera Food Valley”.

Esprime grande soddisfazione anche l’Assessore al Turismo con delega al progetto UNESCO Cristiano Casa, che sottolinea la valenza di un simile appuntamento, con particolare riferimento alle personalità coinvolte, ospiti del Forum. “Riunire a Parma professionisti, esperti internazionali, rappresentanti del governo, IGO e ONG che condivideranno e progetteranno percorsi innovativi per raggiungere obiettivi di sviluppo sostenibile, è motivo di grande orgoglio per la nostra città ed è il riconoscimento del lavoro svolto in questi ultimi anni”. Il programma è fitto di incontri, tavole e momenti di dialogo intorno a temi di grande rilevanza. “Affronteremo tematiche che coinvolgono l’intero globo come l’accesso al cibo, la lotta allo spreco e la sostenibilità

. Fino a cinque anni fa, prima del riconoscimento come Città Creativa della Gastronomia Unesco – conclude – non era nemmeno pensabile di poter considerare la nostra città al centro di questi processi internazionali. Oggi Parma e la Food Valley hanno la possibilità di essere identificate come eccellenze nel mondo grazie ad UNESCO, che ringrazio per aver dato il giusto riconoscimento al sistema Parma, permettendoci di portare al Forum un importante contributo”.

In un periodo in cui il cibo è più che mai sotto i riflettori – grazie a blog, festival culinari e chef

televisivi – è il momento di analizzare ambienti di vita, tradizioni, culture e abitudini nutrizionali che si influenzano a vicenda, per dare vita a nuove pratiche sociali intorno all'alimentazione partendo da territori come Parma.

Un tema affrontato attraverso i 5 panel che compongono il programma del forum.

PROGRAMMA

Giovedì 12 settembre

12.00 – 13.30: Cerimonia di apertura

13.30 – 14.45: Light Lunch offerto dal Consorzio Parma Quality Restaurant (esclusivamente su invito)

Panel 1: “Beni culturali e cibo: le basi dell'identità culturale”

14.45 – 16.00

I collegamenti tra cibo, inteso come patrimonio culturale e identità, e adattamento, reinventando le tradizioni per preservare l'identità locale.

Moderatore: Mariaelena Huambachano, Docente all'Università del Wisconsin (Perù/Nuova Zelanda)

Speakers:

José Iturriaga de la Fuente, Vice Presidente del Conservatorio de la Cultura Gastronomica Messicana (Messico)

Mabelle Chedid, Presidente di Food Heritage Foundation (Libano)

Eric Olmedo, Direttore del Antropotek Laboratory (Francia / Malesia)

Tuleka Prah, Food Blogger (Ghana/UK)

Daniele Del Rio, Professore associato alla Scuola di studi superiori in Alimenti e Nutrizione (Italia)

Jean-Euphèle Milcé, Direttore de Le National of Haiti (Haiti)

Panel 2: “Cultura per lo sviluppo socioeconomico delle aree urbane e rurali: nuove politiche culturali”

16.00 – 17.15

Le strategie socio-economiche combinano cibo e cultura, per stimolare lo sviluppo all'interno delle aree rurali e nelle città.

Moderatore: Xavier Medina, UNESCO Chair on Food, Culture and Development, Università Oberta de Catalunya, Barcellona (Spagna)

Speakers:

Marine Mandrila, Co-fondatrice del Refugee Food Festival (Francia)

Julian May, UNESCO Chair on Africa Food Systems (Sud Africa)

Mauro Agnoletti, Professore associato di Rural Landscape Planning all'Università di Firenze (Italia)

Alfonso Pecoraro Scanio, Presidente di UniVerde Foundation (Italia)

Francisco Cervilla, Co-direttore di Grupo Barrio (Costa Rica)

Mostafa Elbarbary, Co-fondatore del Cairo Bites Food Festival (Egitto)

Side Event

17.15 – 18.00: Presentazione della campagna del MiBAC /RAI Cultura su “Sites UNESCO World Heritage – Siti Italiani del Patrimonio Mondiale UNESCO” realizzato dal Ministero

italiano per i Beni e le Attività culturali e Rai Cultura.

18.30 – 19.30: Show cooking by [Casa Artusi](#).

20.30: Cena di Gala offerta dalla Regione Emilia Romagna e da ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana (esclusivamente su invito).

Venerdì 13 settembre

Panel 3: “Istruzione e sostenibilità: formazione professionale e nuovi lavori”

9.15 – 10.30

Strategie educative e investimenti volti alla comunicazione e alla sensibilizzazione allo sviluppo sostenibile, attraverso la scuola di cucina, l’ospitalità, i media, celebrità e chef.

Moderatore: Salome Asena, Senior Research Officer, United States International University – Africa Department (Kenya)

Speakers:

Bernardo Mançano Fernandes, UNESCO Chair in territorial development and education for the countryside, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (Brasile)

Maria Giovanna Onorati, Professore associato all’Università di Scienze Gastronomiche (Italia)

Patrizio Bianchi, Assessore regionale alla Ricerca e al Coordinamento delle politiche europee allo sviluppo, Regione Emilia Romagna (Italia)

Andrea Siniaglia, Direttore di ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana (Italia)

Florencia Castillo, Fondatrice di El Manisero (Belize)

Jiang Yuntao, Docente al Western Culinary Art Qingdao Vocational e al Technical College of Hotel Management (Cina)

Panel 4: “Scienza e ricerca: biodiversità, sicurezza alimentare e innovazione per il pianeta”

10.30 – 11.45

Lo sviluppo di nuove tecnologie e conoscenze per affrontare la sicurezza alimentare, minacciata dalla crescita della popolazione, dai cambiamenti climatici e dalla crescente competizione per le risorse naturali.

Moderatore: Hans D’Orville, ex Assistant Director-General for Strategic Planning dell’Unesco (Germania)

Speakers:

Iván Castro Lizazo, UNESCO Chair on Agroecology and Sustainable Development (Cuba)

Simona Caselli, Assessore regionale all’Agricoltura, Caccia e Pesca, Regione Emilia Romagna (Italia)

Giorgio Marrapodi, direttore generale per la cooperazione allo sviluppo del Ministero degli Affari Esteri (Italia)

Hairong He, Dottorando alla Peking School of Public Health (Cina)

Roberto Ridolfi, Consigliere speciale per lo sviluppo di strategie e finanziamenti presso l’Organizzazione delle Nazioni Unite per l’Alimentazione e l’Agricoltura (FAO)

Special Event

12.00 – 12.45: “Cooking is a call to act” con lo Chef Massimo Bottura e Francine Segan

Light Lunch

13.00 – 14.00 Light Lunch offerto dall’associazione Chef to Chef (esclusivamente su invito)

Side event

14.15 – 15:00 “The role of National Parks and the UNESCO Man and the Biosphere Programme in promoting food quality and sustainability”, organizzato dal Ministero dell’Ambiente.

Panel 5: “L’esempio delle Città Creative UNESCO della Gastronomia ”

15.15 – 16:30

La Rete delle 26 Città Creative UNESCO della Gastronomia, attraverso politiche che ruotano intorno al cibo, promuove valori come cittadinanza globale e i diritti umani.

Moderatore: Magdalena Moreno Mujica, Executive Director of the International Federation of Arts Councils and Culture Agencies (IFACCA)

Speakers:

Maria Helena Senna Fernandes, Direttore del Government Tourism Office di Macao Città Creativa della Gastronomia UNESCO (Cina)

Lázaro Israel Rodríguez Oliva, Consultant on Cultural Development (UNESCO Creative City of Panama city, Panama)

Dag Hartman, Project Coordinator della città di Östersund, Città Creativa della Gastronomia UNESCO (Svezia)

Zsanette Monika Laszlo, International Tourism Promotion Manager, (Città Creativa della Gastronomia UNESCO UNESCO di Tsuruoka, Giappone)

Anita Maria Silveira Pires, Presidente di FloripAmanhã Association (Città Creativa della Gastronomia UNESCO di Florianopolis, Brasile)

Cristiano Casa, l’Assessore al Turismo e alle Relazioni Internazionali con delega al Progetto UNESCO (Città Creativa della Gastronomia UNESCO di Parma, Italia)

14.30 – 17.30 Presentazione delle conclusioni dei panel

17.30 – 18.00 Conclusioni e cerimonia di chiusura

Per informazioni: unescoparmaforum@unesco.org

Per registrarsi al Forum: www.parmacityofgastronomy.it/unesco-world-forum/

Potrebbe interessarti anche:

A Parma nella capitale della Food Valley

Print Friendly, PDF & Email



A Venezia il convegno conclusivo del progetto KeyQ+ Casa Artusi tra i protagonisti

Forlimpopoli (25 settembre 2019) – Dopo ventuno mesi di lavoro e diverse tappe operative, che hanno portato concretamente alla promozione di un patrimonio naturale e culturale che lega l'Italia e la Croazia, si è concluso il progetto KeyQ+ che aveva visto fin dall'inizio Casa Artusi tra i suoi protagonisti.

Al convegno conclusivo del progetto, svoltosi il 24 settembre alla Ca' Foscari di Venezia, erano presenti anche **Laila Tentoni**, Presidente di Casa Artusi e la prima cittadina della Città Artusiana, **Milena Garavini**, Sindaco di Forlimpopoli.

Il convegno, oltre che momento di incontro e confronto per partner e stakeholder di progetto, è stato anche l'occasione per presentare le pubblicazioni e gli itinerari turistici ideati in questi 21 mesi di lavoro al fine di promuovere un turismo esperienziale legato alla cultura, anche agroalimentare, dei territori coinvolti.

Sono cinque le monografie della **"Guida Gastronomica e itinerari turistici"** che raccontano il patrimonio naturale e culturale legato alla storia del territorio, con un focus molto originale sul periodo Artusiano per il territorio del Veneto Orientale e della Romagna.

Casa Artusi, partner del progetto e indicata quale esempio di buone prassi a cui si è ispirata la scuola didattica di Pisino, ha promosso un itinerario che si sviluppa intorno a sette luoghi emblematici, punti di incontro ideali tra storia, cibo locale e architettura di diversi periodi storici, da Forlimpopoli (FC) a Lussino (HR): Museo Marineria di Cesenatico, Parco Poesia Pascoli di Villa Torlonia a San Mauro Pascoli, Villa Silvia a Cesena, Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Parco delle Saline di Cervia, Mercato Coperto di Rimini e, ovviamente, Casa Artusi.

La sfida, vinta, del progetto è stata quella di supportare una differenziazione nell'offerta turistica a partire dalla protezione e conservazioni di un patrimonio cultura e gastronomico meno conosciuto e storicamente legato al territorio.

Il progetto

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 (Ve), Civiform e Comune di Cividale del Friuli (Ud), Pola (Croazia), Mercato di Pola (Croazia), Ente Turismo di Lussinpiccolo (Croazia).

Forlimpopoli, settembre 2019

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

25 settembre 2019 - [Forlì](#), [Cronaca](#)

A Venezia il convegno conclusivo del progetto KeyQ+, Casa Artusi tra i protagonisti



Ha promosso un itinerario che si sviluppa intorno a sette luoghi emblematici

Dopo ventuno mesi di lavoro e diverse tappe operative, che hanno portato concretamente alla promozione di un patrimonio naturale e culturale che lega l'Italia e la Croazia, si è concluso il progetto KeyQ+ che aveva visto fin dall'inizio Casa Artusi tra i suoi protagonisti. Al convegno conclusivo del progetto, svoltosi il 24 settembre alla Ca' Foscari di Venezia, erano presenti anche **Laila Tentoni**, Presidente di Casa Artusi e la prima cittadina della Città Artusiana, **Milena Garavini**, Sindaco di Forlimpopoli.

Il convegno, oltre che momento di incontro e confronto per partner e stakeholder di progetto, è stato anche l'occasione per presentare le pubblicazioni e gli itinerari turistici ideati in questi 21 mesi di lavoro al fine di promuovere un turismo esperienziale legato alla cultura, anche agroalimentare, dei territori coinvolti. Sono cinque le monografie della "Guida Gastronomica e itinerari turistici" che raccontano il patrimonio naturale e culturale legato alla storia del territorio, con un focus molto originale sul periodo Artusiano per il territorio del Veneto Orientale e della Romagna.

Casa Artusi, partner del progetto e indicata quale esempio di buone prassi a cui si è ispirata la scuola didattica di Pisino, ha promosso un itinerario che si sviluppa intorno a sette luoghi emblematici, punti di incontro ideali tra storia, cibo locale e architettura di diversi periodi storici, da Forlimpopoli (FC) a Lussino (HR): Museo Marineria di Cesenatico, Parco Poesia Pascoli di Villa Torlonia a San Mauro Pascoli, Villa Silvia a Cesena, Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Parco delle Saline di Cervia, Mercato Coperto di Rimini e, ovviamente, Casa Artusi.

La sfida, vinta, del progetto è stata quella di supportare una differenziazione nell'offerta turistica a partire dalla protezione e conservazioni di un patrimonio cultura e gastronomico meno conosciuto e storicamente legato al territorio.

FORLÌTODAY

Itinerari tra storia ed enogastronomia: Casa Artusi tra i protagonisti del convegno conclusivo del progetto KeyQ+

La sfida, vinta, del progetto è stata quella di supportare una differenziazione nell'offerta turistica a partire dalla protezione e conservazioni di un patrimonio cultura e gastronomico meno conosciuto e storicamente legato al territorio

Redazione

25 settembre 2019 14:24



Dopo ventuno mesi di lavoro e diverse tappe operative, che hanno portato concretamente alla promozione di un patrimonio naturale e culturale che lega l'Italia e la Croazia, si è concluso il progetto KeyQ+ che aveva visto fin dall'inizio Casa Artusi tra i suoi protagonisti. Al convegno conclusivo del progetto, svoltosi mercoledì alla Ca' Foscari di Venezia, erano presenti anche Laila Tentoni, presidente di Casa Artusi e la prima cittadina della Città Artusiana, Milena Garavini, sindaco di Forlimpopoli.

Il convegno, oltre che momento di incontro e confronto per partner e stakeholder di progetto, è stato anche l'occasione per presentare le pubblicazioni e gli itinerari turistici ideati in questi 21 mesi di lavoro al fine di promuovere un turismo esperienziale legato alla cultura, anche agroalimentare, dei territori coinvolti. Sono cinque le monografie della "Guida Gastronomica e itinerari turistici" che raccontano il patrimonio naturale e culturale legato alla storia del territorio, con un focus molto originale sul periodo Artusiano per il territorio del Veneto Orientale e della Romagna.

Casa Artusi, partner del progetto e indicata quale esempio di buone prassi a cui si è ispirata la scuola didattica di Pisino, ha promosso un itinerario che si sviluppa intorno a sette luoghi emblematici, punti di incontro ideali tra storia, cibo locale e architettura di diversi periodi storici, da Forlimpopoli a Lussino: Museo Marineria di Cesenatico, Parco Poesia Pascoli di Villa Torlonia a San Mauro Pascoli, Villa Silvia a Cesena, Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Parco delle Saline di Cervia, Mercato Coperto di Rimini e, ovviamente, Casa Artusi.

La sfida, vinta, del progetto è stata quella di supportare una differenziazione nell'offerta turistica a partire dalla protezione e conservazioni di un patrimonio cultura e gastronomico meno conosciuto e storicamente legato al territorio.

Potrebbe interessarti

SPONSOR



A Venezia il convegno conclusivo del progetto KeyQ+

Da **Roberto Di Blase** - 25 Settembre 2019



Casa Artusi tra i protagonisti

FORLIMPOPOLI (FC) - Dopo ventuno mesi di lavoro e diverse tappe operative, che hanno portato concretamente alla promozione di un patrimonio naturale e culturale che lega l'Italia e la Croazia, si è concluso il progetto KeyQ+ che aveva visto fin dall'inizio Casa Artusi tra i suoi protagonisti.

Al convegno conclusivo del progetto, svoltosi il 24 settembre alla Ca' Foscari di Venezia, erano presenti anche Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi e la prima cittadina della Città Artusiana, Milena Garavini, Sindaco di Forlimpopoli.

Il convegno, oltre che momento di incontro e confronto per partner e stakeholder di progetto, è stato anche l'occasione per presentare le pubblicazioni e gli itinerari turistici ideati in questi 21 mesi di lavoro al fine di promuovere un turismo esperienziale legato alla cultura, anche agroalimentare, dei territori coinvolti.

Sono cinque le monografie della "Guida Gastronomica e itinerari turistici" che raccontano il patrimonio naturale e culturale legato alla storia del territorio, con un focus molto originale sul periodo Artusiano per il territorio del Veneto Orientale e della Romagna.

Casa Artusi, partner del progetto e indicata quale esempio di buone prassi a cui si è ispirata la scuola didattica di Pisino, ha promosso un itinerario che si sviluppa intorno a sette luoghi emblematici, punti di incontro ideali tra storia, cibo locale e architettura di diversi periodi storici, da Forlimpopoli (FC) a Lussino (HR): Museo Marineria di Cesenatico, Parco Poesia Pascoli di Villa Torlonia a San Mauro Pascoli, Villa Silvia a Cesena, Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Parco delle Saline di Cervia, Mercato Coperto di Rimini e, ovviamente, Casa Artusi.

La sfida, vinta, del progetto è stata quella di supportare una differenziazione nell'offerta turistica a partire dalla protezione e conservazioni di un patrimonio cultura e gastronomico meno conosciuto e storicamente legato al territorio.



Progetto KeyQ+ Casa Artusi tra i protagonisti

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 25 settembre 2019 – Dopo ventuno mesi di lavoro e diverse tappe operative, che hanno portato concretamente alla promozione di un patrimonio naturale e culturale che lega l'Italia e la Croazia, si è concluso il progetto KeyQ+ che aveva visto fin dall'inizio Casa Artusi tra i suoi protagonisti. Al convegno conclusivo del progetto, svoltosi il 24 settembre alla Ca' Foscari di Venezia, erano presenti anche Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi e la prima cittadina della Città Artusiana, Milena Garavini, Sindaco di Forlimpopoli.

Il convegno, oltre che momento di incontro e confronto per partner e stakeholder di progetto, è stato anche l'occasione per presentare le pubblicazioni e gli itinerari turistici ideati in questi 21 mesi di lavoro al fine di promuovere un turismo esperienziale legato alla cultura, anche agroalimentare, dei territori coinvolti.

Sono cinque le monografie della "Guida Gastronomica e itinerari turistici" che raccontano il patrimonio naturale e culturale legato alla storia del territorio, con un focus molto originale sul periodo Artusiano per il territorio del

Veneto Orientale e della Romagna.

Casa Artusi, partner del progetto e indicata quale esempio di buone prassi a cui si è ispirata la scuola didattica di Pisino, ha promosso un itinerario che si sviluppa intorno a sette luoghi emblematici, punti di incontro ideali tra storia, cibo locale e architettura di diversi periodi storici, da Forlimpopoli (FC) a Lussino (HR): Museo Marineria di Cesenatico, Parco Poesia Pascoli di Villa Torlonia a San Mauro Pascoli, Villa Silvia a Cesena, Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Parco delle Saline di Cervia, Mercato Coperto di Rimini e, ovviamente, Casa Artusi.

La sfida, vinta, del progetto è stata quella di supportare una differenziazione nell'offerta turistica a partire dalla protezione e conservazioni di un patrimonio cultura e gastronomico meno conosciuto e storicamente legato al territorio.