



*Nell'ambito della **Festa Artusiana** - la cui ventesima edizione si svolgerà a Forlimpopoli all'insegna di cultura, gastronomia, mostre, mercato, spettacolo dal **25 Giugno al 3 Luglio 2016** – la Città di Forlimpopoli - in collaborazione con Casa Artusi e l'Associazione delle Mariette - bandisce il*

## **P R E M I O “M A R I E T T A”**

*“**La fedele Marietta**” è una figura centrale nell'opera dell'Artusi.*

*In ombra, certo, se l'angolo di visuale è la ribalta letteraria, ma in primo piano se si bada alla sostanza gastronomica e alla solidità del successo della “Scienza in cucina”. Pellegrino Artusi sapeva di dovere molto a Marietta, tanto che si sentì in dovere di lasciarle in eredità, oltre al lascito di ben Lire 8.000, i diritti di autore sul manuale, assieme al cuoco Ruffilli Francesco, in quanto aveva coadiuvato al buon esito del libro. Alla fedele Marietta, Pellegrino Artusi dedicò la ricetta del panettone che si trova nel manuale perché **“è brava cuoca e tanto buona ed onesta da meritare che io intitoli questo dolce col nome suo, avendolo imparata da lei”**. Forlimpopoli e la Festa Artusiana vogliono rendere omaggio a tutte le Mariette di oggi, naturalmente senza distinzioni di sesso, a tutti quei personaggi che, nella cerchia privatissima della loro vita e dei loro affetti, esercitano con amore e abilità **“la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene”**.*

*E ogni anno il vincitore (perché pur sempre di un concorso si tratta) salirà sulla ribalta per ricevere applausi e ringraziamenti. Ma, poiché lo stile sarà quello attento e nobile di Marietta, il successo di una persona sola sarà condiviso con tutti gli appassionati della sostanza e della bontà dei convivii che rallegrano la vita.*

### **R e g o l a m e n t o**

Il Premio “MARIETTA” è un riconoscimento attribuito alla realizzazione di una ricetta originale di un primo piatto ( pasta fresca o secca o riso ) - eseguibile in un tempo massimo di ore due - che contenga riferimenti alla cucina domestica regionale, alla filosofia e all'opera di Pellegrino Artusi, tanto negli ingredienti quanto nella tecnica di preparazione e di presentazione.

La partecipazione al Premio “MARIETTA” è riservata esclusivamente a “dilettanti”, ovvero a tutti gli appassionati di cucina e di enogastronomia che non svolgano attività professionale nel settore.

Le ricette devono contenere le seguenti indicazioni:

- 🕒 Ingredienti (per 5 persone)
- 🕒 Tempo di preparazione e tipi di cotture (forno, fornello, altro).
- 🕒 Elementi di riferimento all’opera dell’Artusi (stagionalità delle materie prime, curiosità storiche, tipicità territoriale).

I partecipanti devono inviare il loro elaborato (massimo n. 2 ricette) a:

**Comune di Forlimpopoli**  
**Festa Artusiana - PREMIO MARIETTA 2016**  
**Piazza Fratti, 2 — 47034 FORLIMPOPOLI (FC)**

L’autore dovrà indicare le proprie generalità ( indirizzo completo, numero di telefono/cellulare, posta elettronica) e l’attività lavorativa che attesti lo status di “dilettante” di enogastronomia.

Il tutto può essere inviato anche via e mail a [info@festartusiana.it](mailto:info@festartusiana.it)

**entro e non oltre**  
**LUNEDÌ 6 GIUGNO 2016 ORE 13,00.**

La giuria seleziona a proprio insindacabile giudizio n. 5 ricette. I cinque finalisti devono procedere all’esecuzione del piatto per n. 5 persone nella mattinata indicata dall’organizzazione nel periodo della Festa Artusiana. I prodotti necessari per l’esecuzione del piatto selezionato sono a carico del concorrente.

La giuria elegge il vincitore al quale va un premio di **Euro 1.000,00** che viene consegnato in occasione della cerimonia ufficiale di conferimento del Premio a Forlimpopoli.

Ai finalisti vengono consegnati *5 Kg di pasta.*

*Il Premio e la Pasta vengono offerti da Conad.*



**Info:** [info@festartusiana.it](mailto:info@festartusiana.it) [info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it)  
[www.festartusiana.it](http://www.festartusiana.it) [www.casartusi.it](http://www.casartusi.it)  
tel: 0543 749234/5/6

**IL SINDACO**  
**(Mauro Grandini)**



**Festa Artusiana**  
cultura a tavola

