



*CASA ARTUSI è il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina di casa, a **Forlimpopoli**, paese natale di Pellegrino Artusi, autore de “La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene”, il più importante e di successo fra i libri di cucina italiani, tradotto numerose lingue straniere.*

Progetto di sviluppo culturale, turistico ed economico del territorio

**Comune di Forlimpopoli** (60% - contributo consortile annuo: distacco personale Biblioteca)

**Fondazione Casa di Risparmi di Forlì** (40%)

Società consortile a responsabilità limitata con Capitale Sociale di 100.000 euro interamente versato

Gli Amministratori (Presidente e 4 Consiglieri) sono nominati dai Soci con incarico triennale e non percepiscono né compenso né gettoni presenza.

Casa Artusi si avvale di un Comitato Scientifico:

Presidente Massimo Montanari, Docente alla Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Bologna

Alberto Capatti, Storico dell'alimentazione e della cucina

Ettore Casadei, Professore ordinario di Diritto Agrario presso la facoltà di Giurisprudenza, Università di Bologna

Marco Dalla Rosa, Presidente del Consiglio del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Bologna Polo di Cesena

Giovanna Frosini, Docente di storia della lingua italiana all'Università per stranieri di Siena, accademica Accademia della Crusca

Piero Meldini, Studioso di tradizioni gastronomiche e scrittore

Franco Mambelli, Esperto in ambito gastronomico

Andrea Segrè, Direttore Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna, Premio Artusi 2012

### **ANNO 2018**

STATUTO CASA ARTUSI Art. 3 – Finalità e oggetto consortile.

*La Società consortile persegue finalità di interesse comune ai soci consorziati, dirette alla promozione e allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio di riferimento degli Enti pubblici soci. In particolare, la Società consortile si pone come strumento di promozione e 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 (...).*

L'impegno quotidiano del centro è rivolto alla conoscenza e diffusione del *patrimonio culturale e agro-alimentare* (del quale l'enogastronomia è elemento imprescindibile), in un percorso di crescita e consapevolezza, a supporto della promozione (in collaborazione con le istituzioni locali, regionali, i Consorzi di tutela dei prodotti a marchio DOP e IGP e delle Aziende del territorio romagnolo), dell'educazione (in collaborazione con gli enti preposti) e della formazione (in collaborazione con gli enti di formazione, le associazioni di categoria e i partner stranieri di Casa Artusi).

Casa Artusi opera nella *promozione turistica* erogando servizi in collaborazione con APT servizi Emilia-Romagna, le istituzioni ed operatori turistici del territorio Emiliano Romagnolo.

Casa Artusi ospita Aziende come sede di eventi ed incontri ed attività di incentivazione e motivazionali.

***Le attività caratteristiche di Casa Artusi promuovono la Città di Forlimpopoli, la Romagna, le eccellenze della Regione Emilia-Romagna ed il Made in Italy.***

## **EVENTI**

### **EVENTI presso Casa Artusi**

n. 27 eventi (convegni, incontri, meeting aziende, ect)

n. 1115 partecipanti

n. 10/15 pernottamenti a Forlimpopoli (stima)

n. 5 Associazioni di categoria (290)

n. 4 Associazioni no profit –culturali, sportive, ect (145 partecipanti)

n. 18 Aziende (680 partecipanti)

n. 1.300 partecipanti (stima)

n. 30 pernottamenti a Forlimpopoli (stima)

*eventi per quali non vi è fatturazione correlata al numero di partecipanti oppure non abbiamo potuto rilevare in maniera rigorosa il numero di partecipanti : es. 120 circa partecipanti convegno internazionale Medievisti UNIBO organizzato da CEUB es. 25 circa Confcommercio + Fausto Faggioli etc ect*

**NOTA:** le tariffe dei servizi di Casa Artusi sono differenziate a seconda che si tratti di Aziende/Privati, Ass.ni di Categoria/Ass.ni no profit, Enti Pubblici ect

si aggiungono eventi aperti al pubblico con accesso libero a Casa Artusi:

- ✓ aperture giornaliere incluso festivi
- ✓ accessi tramite UIT Presentazione città Artusiana
- ✓ festività ed eventi a Forlimpopoli: *Segavecchia, Fiorimpopoli, Festa Artusiana, Un de 'ntla Roca, Festival Didjin'Oz a cura Scuola di Musica Popolare* ect ect
- ✓ del territorio Romagnolo (Fattorie Aperte, Settimana del Buon vivere, Wellness week, ect)
- ✓ visitatori Ospiti non paganti (Soci, Enti, Istituzioni e Aziende del Territorio)

### **Progettazione e gestione KEYQ+**

UE interreg Italia-Croazia (Fondo europeo di sviluppo regionale)

Obiettivi del progetto: Promozione dei siti turistici diversi dalle attrazioni maggiori e valorizzazione beni culturali meno conosciuti; Rafforzamento del turismo nei periodi di bassa stagione; Promozione di prodotti locali e ricette identitarie del territorio attraverso l'abbinamento di eventi enogastronomici ed eventi culturali; Formazione 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.

<http://www.casartusi.it/it/news/progetto-keyq-italia-croazia/>

### **Progettazione e gestione EVENTI FINANZIATI**

presso Casa Artusi/Forlimpopoli

Accoglienza

n. 6 giornalisti italiani

n. 2 giornalisti stranieri (Germania, Festa Artusiana)

n. 8 food /travel blogger

n. 6 tour operator (educational tour USA)

n. 47 partecipanti Global Wellness Forum

n. 11 meeting planner italiani

Work shop "Good" (Regione Emilia-Romagna)

12 operatori turistici (Europa/Asia/Americhe) specializzati in tour enogastronomici

Work shop "Buy Emilia-Romagna"

15 operatori turistici (Europa/Asia/Americhe) specializzati in tour enogastronomici

### **NOTTE BIANCA DEL CIBO ITALIANO – 4 agosto**

oltre 100 eventi in Emilia-Romagna e in Italia (Forlimpopoli, Bologna, Rimini, Torino, Firenze, Roma, Milano, etc.)

*vedi report in allegato*

### **SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO - Regione Emilia-Romagna**

Missione di sistema in CANADA

n. 12 eventi a Toronto, Montreal e Vancouver in collaborazione con

*vedi link al report*

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/comunicati-stampa/2018/novembre/la-food-valley-conquista-il-canada>

### **SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO**

*in collaborazione con Ministero degli Affari Esteri e dell'Agricoltura e su invito con Ambasciate, Istituti Italiani di Cultura e Regione Emilia-Romagna*

49 eventi

8 Paesi : Argentina\*, Brasile\*, Canada\*, Cile, Filippine, Romania, Stati Uniti (Miami) e Tunisia

*\*progetto "UN RICETTARIO PER AMICO" Comune di Forlimpopoli, Casa Artusi, Consulta emiliano-romagnoli nel mondo*

*vedi report in allegato*

*nota: RICAVI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo = costi diretti a carico degli Enti Ospitanti, nessun addebito per gestione/ presenza di relatori o personale Casa Artusi*

### **SCUOLA DI CUCINA**

**CORSI di CUCINA** per appassionati che si iscrivono scegliendo fra i corsi proposti in un programma pubblicato (CALENDARIO – sito)

n. 30 corsi

n. 513 partecipanti

**n. 16 pernottamenti a Forlimpopoli (stima)**

80% residenti Emilia-Romagna (n. 29 Forlimpopolesi) 19% residenti Italia 1% residenti in Svizzera/Francia

### **Attività e eventi con SCUOLA DI CUCINA**

**LABORATORI di CUCINA e attività di team building** su richiesta di Aziende, Associazioni ect

n. 53 attività/eventi con uso Scuola Cucina

n. 1232 partecipanti

**n. 185 pernottamenti a Forlimpopoli, Fratta, Forlì (stima)**

### **ATTIVITA' di formazione con DIMOSTRAZIONI in Scuola di Cucina/CORSI di CUCINA**

CEUB "MBA" Bologna Business School 46 persone

CEUB " Italiana Design Summer School" UNIBO 22 persone

TECHNE "Competenze per l'operatore della ristorazione" (categorie protette) 15 partecipanti + 144 persone

UNISER Erasmus+ 27 persone

Federazione FC Agrichef 26 persone

Università Scienze Gastronomiche 18 persone

Formazione individuale neo diplomato Ist Alberghiero Scappi di Castelsanpietro – prima della partenza per USA in azienda partner azienda emiliana - su richiesta di Confindustria tramite Fondazione Aldini Valeriani

### **ATTIVITA' ludico/motivazionali e turistiche con CORSI di CUCINA**

n. 11 Tour operator

hanno collaborato con la Scuola di Cucina:

n. 11 Maestri di Cucina italiani

n. 9 Maestri di Cucina stranieri (Francia, Croazia, Filippine, USA,)

### Progetti USO MARCHIO

- TVS – realizzazione linea tegami Artusi 2.0 in collaborazione con arch. Citterio
- Casa Artusi Philippines
- Ca Colonna – linea ricettazione Artusiana con prodotti agricoli locali in filiera
- De Longhi – Kenwood – collaborazione Scuola Cucina utilizzo loro prodotti
- Realizzazione pasta fresca all’uovo con marchio Casa Artusi – Michelis
- Realizzazione grembiuli cucina con frasi artusiane – Eatly distribuzione

### Vendita BOTTEGA

Vendita diretta/corrispettivi e vendita tramite fatturazione

Vendita libri ARTUSI : n. 265

### Visite GUIDATE (servizio di sola visita guidata)

n. 1114 persone

di cui 801 stranieri

ARRIVI di stranieri rilevati contabilmente - in Casa Artusi/Forlimpopoli

Mondo

181	USA
38	ISRAELE
32	GIAPPONE
25	AUSTRALIA
18	RUSSIA
13	CIPRO
10	FILIPPINE
9	TURCHIA
8	INDIA
8	TAIWAN
7	KOREA
5	BRASILE
5	LIBANO
5	VIETNAM
3	GIORDANIA
3	SUD AFRICA
2	CINA
2	TUNISIA

179	FRANCE
52	UK
51	SLOVENIA
47	UNGHERIA
24	SPAGNA
16	POLONIA
14	GERMANIA
12	CIPRO
8	CROAZIA
7	OLANDA
7	SVEZIA
6	ISLANDA
3	ALBANIA

- Accoglienza partecipanti convegni internazionali gestiti da CEUB/SERINAR
- Accoglienza studenti **Master UNIBO della Cucina Italiana** e **Master UNIBO in Storia e cultura dell’alimentazione**
- Accoglienza **Consulta degli emilianoromagnoli nel Mondo** (30 consultori Argentina, Brasile, Venezuela, Stati Uniti, Germania, ect ) il 26/10/2018

INGRESSI in Casa Artusi **20.000 (stima)**

40% Regione ER - 30% resto Italia – 20 % stranieri UE - 10% stranieri extra UE



Visita guidata GRATUITA per i residenti a Forlimpopoli

## altre attività di Promozione della CULTURA ARTUSIANA

Partecipazione a: inserire Luogo data

- Izmir Turchia 14/3/2018 – conferenza – Consolato Italiano in Turchia
- Cesena Miss Mamma Chef 29/4/2018 – concorso nazionale: tappa Cesena
- Wellness Week 19-26/5/2018 Romagna
- Firenze, 24/5/2018 presentazione documentario di Mercedes Cordova, E IL CIBO VA ( riprese in Casa artusi e festa artusiana) presentato a Buenos Aires ora su NETFLIX
- Rimini 18/5/2018 Forum- Le sfide per il turismo tra tradizione e rinnovamento digitale (Il Resto del Carlino - Unicredit – Regione Emilia-Romagna)
- Ligaza al mare 25/7/2018 – Cesenatico
- Venezia, 6/9/2018 Festival del Cinema di Venezia (Progetto/Film patrocinato I VILLANI Don Pasta – Daniele De Michele Premio Marietta ad honorem)
- Mantova 7/9/2018 Festival letteratura
- Feste dell'800 – 16/9/2018 Modigliana
- ROMAGNA YOUNG: COSTRUTTORI DI FUTURO – Settimana del Buon Vivere – Forlì e Romagna
- Spilamberto (MO) Mast Cot 6/10/2018– la bollitura del mosto Museo del Balsamico Tradizionale di Modena –
- Comunità in Festa (Conad) 14/12/2018 - Cesena

Partecipazione alla progettazione ed elaborazione testi e contenuti:

- Spettacolo “Artusi bollito d’amore” di Roberto Pozzi Regia Alessandro Benvenuto Con Vito e Maria Pia Timo (anteprima a Longiano e stagione Bologna)
- Teatro con i piedi: Cucina in punta di piedi con veronica Gonzales ( 2017 ) circuitato nel 2018:  
Spagna: FETEN Festival di Teatro di Gijon (Asturias) Febbraio  
Turchia: Festival Internazionale “Puppets Days” Marzo  
Grecia: Ethnic festival Cosmopolis in the municipality of Kavala. Luglio  
Italia: Festival di teatro “Apriti Borgo” di Campiglia Marittima Agosto  
Romania: Festival Internazionale di Teatro “Festival Tanar de la Sibiu” Novembre  
III Settimana della Cucina Italiana nel Mondo  
Argentina: Buenos Aires, presso la sede dell’Istituto Italiano di Cultura e presso il Centro Cultural de la Cooperacion (CCC), Direttore dell’ICC Donatella Cannova  
Argentina: Cordoba, Comuni di Luque, Mina Clavero e Villa Dolores. Direttore dell’ICC Cesare Vaccani
- Bottega Finzioni: a seguito del modulo Corso Avanzato di scrittura a tema Pellegrino Artusi durato da Aprile a Dicembre 2017:  
Autori vari, Brividi a cena Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi (Edizioni del Loggione, 2018), prefazione Carlo Lucarelli, a cura di Simone Metalli e Marcello Trazzi in collaborazione con Bottega Finzioni, presentato nel corso nel 2018, oltre a Mantova , Bologna e Forlimpopoli, a Modigliana, Chianciano Terme, Modena, Parma, Casalecchio di Reno (BO), Milano (in zona San Siro), Prato, FICO Eataly World ( 4 Agosto ).
- L’Artusi dimenticato (mostra e pubblicazione)
- Farina e uova lungo la via emilia (pubblicazione)
- Magazine 1820 ( rivista)
- Il sasso e la noce, AIS ( pubblicazione )

## PROMOZIONE della CULTURA ARTUSIANA

- Partecipazione ciclo presentazione libri **Dove abitano le parole 2018: Mangiarsi le parole** in collaborazione con IBC Emilia-Romagna
- Partecipazione **Tavolo lavoro permanente enogastronomia MAECI e MIPAAF** – Farnesina (Roma)
- Partecipazione **“Corso di enogastronomia emiliano romagnola 2018”** promosso da Confcommercio,

Iscom e Fipe rivolto alle guide turistiche autorizzate della Regione Emilia-Romagna (n. 25 guide posti limitati)

- Partecipazione **“Laboratorio urbanistica” UNIBO** polo Cesena (Forlimpopoli la via del gusto)
- Collaborazione e sostegno per la **traduzione del manuale artusiano in Giapponese**  
tradotto in inglese, tedesco, olandese, spagnolo e con la collaborazione diretta di Casa Artusi in portoghese, russo, francese e polacco
- Partecipazione progetto **“Il territorio dentro la valigia. Donne tra l’Emilia- Romagna e il Cile. Cucina, memoria e vita. Una ricerca, sul campo, di storie di donne emigrate dall’Emilia-Romagna in Cile, e la loro eredità culturale trasmessa attraverso le generazioni femminili.** con l’Associazione Emilia-Romagna La Serena e l’Associazione Emilia-Romagna di Aconcagua(CILE) nell’ambito dei progetti di collaborazione fra Casa Artusi e la Consulta degli emilianoromagnoli nel mondo con il sostegno dell’Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna e il patrocinio del Comune di Forlimpopoli



- ✓ Festa Artusiana: progettazione e gestione convegni, premio Artusi, premio Marietta ad honorem, Concorso Premio Marietta (prova pratica e premiazione), eventi di presentazione libri ect
- ✓ Coprogettazione e gestione progetto Consulta Emiliano-Romagnoli nel mondo Un ricettario per amico e cura del ricettario finale (Brasile, Argentina, Canada)
- ✓ Progettazione 4 agosto : notte bianca del cibo italiano
- ✓ Collaborazione Comune per Progettazione laboratorio Urbanistica, facoltà di architettura di Cesena
- ✓ Collaborazione Comune per Progetto di rigenerazione urbana, bando 2018
- ✓ Accordo e collaborazione Istituto Alberghiero di Forlimpopoli
- ✓ Accordo e collaborazione con Associazione delle Mariette:
- ✓ Formazione Mariette docenti che si rendono disponibili, in via volontaria, a fare da tutor per corsi di sfoglia e piadina
- ✓ Coinvolgimento delle Mariette per azioni fuori Casa e all’estero per promozione cucina domestica
- ✓ Ricerca e studio sulla figura della Marietta
- ✓ Ospitalità e comunicazione eventi /attività in Casa dell’Associazione
- ✓ Collaborazione con MAF Museo Archeologico Forlimpopoli per l’ideazione di itinerari turistici
- ✓ Distribuzione materiale turistico informativo della città e del territorio in occasione di ogni evento/iniziativa fuori sede (regione/italia/estero)

### PROMOZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE TURISTICA

Forlimpopoli e Casa Artusi sono inseriti nelle proposte di tour operato italiani, stranieri, strade dei vini e strade tematiche. A titolo di esempio (non esaustivo)

- Partecipazione ULISSE FEST (LonelyPlanet): Emilia Romagna Best in Europe Lonely Planet

BOSCOLO

<http://www.boscologift.com/proposta/ge5-casa-artusi>

in Emilia-Romagna per i cofanetti ISTANTI di GUSTO, Boscolo ha scelto solo 2 destinazioni: Forlimpopoli e Faenza

<http://www.boscologift.com/cofanetto/vv999ige5-istanti-di-gusto>

alcuni tour operator stranieri leader nei rispettivi mercati

<https://www.martinrandall.com/gastronomic-emilia-romagna> ITINERARY

<https://www.tourissimo.travel/emilia-romagna-chef-bike-tour?hsCtaTracking=c110d367-243f-4c3e-ba1c-806869494b21%7C0af8c930-306f-4737-af72-9a6d40df516>

TERRE DI DANTE

<http://www.letterredidante.com/6-giorni-in-toscana-con-dante>

FOOD VALLEY EMILIA ROMAGNA

<http://www.winefoodemiliaromagna.com/it>

<http://www.winefoodemiliaromagna.com/it/corsi-di-cucina>

<http://www.winefoodemiliaromagna.com/it/taste-museums>

<http://www.winefoodemiliaromagna.com/it/video>

#### WELLNESS VALLEY EMILIA ROMAGNA

[http://www.wellnessvalley.it/wellnessvalley\\_practice\\_dett.php?strPn=31](http://www.wellnessvalley.it/wellnessvalley_practice_dett.php?strPn=31)

[http://www.visitwellnessvalley.com/it-IT/articolo/casa\\_artusi](http://www.visitwellnessvalley.com/it-IT/articolo/casa_artusi)

### COMUNICAZIONE

#### n. 23 **Comunicati stampa**

oltre n. 420 **articoli** quotidiani/riviste cartacei e online

Rassegna stampa nazionale, locale e web **vedi CD rassegna stampa**

#### SOCIAL

Facebook (follower 10.013)

Istagram (follower 688)

You tube (128 iscritti)

Sito INTERNET [www.casartusi.it](http://www.casartusi.it)

Contatti da 70 Paesi nel mondo

#### TV/VIDEO

- ✓ GEO Rai 3 diretta: 10.01.2018 – 19.03.2018 – 16.05.2018 – 22.10.2018 – 12.12.2018
- ✓ Viaggio nell'Italia del Giro Rai2 (Forlimpopoli – Casa Artusi)
- ✓ Quante Storie Rai 3 – Corrado Augias
- ✓ Rai 3 Emilia-Romagna:  
L'Artusi dimenticato  
4 agosto
- ✓ OMNI Television (Toronto Canada)

Partecipazione alla realizzazione video "Tales from the foodvalley" a cura Cheftochef emiliaromagnacuochi per Regione Emilia-Romagna

Partecipazione alla realizzazione web serie "Romagnolo DOP" a cura di Paolo Cevoli per Destinazione Turistica Romagna /Regione Emilia-Romagna

Partecipazione alla realizzazione video (Toronto Canada)

#### QUOTIDIANI internazionali/WEB

- ✓ New York Times
- ✓ Forbes
- ✓ Huffigthon post
- ✓ Panorama Italia - Toronto

*Forlimpopoli, 30 maggio 2019*

Casa Artusi via A. Costa 27 47034 Forlimpopoli (FC)  
tel 0543.743138

[info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it) PEC: [casaartusiarl@pec.buffetti.it](mailto:casaartusiarl@pec.buffetti.it)

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

Part.IVA 03632200402 Cod.Fisc 92063240409