

Casa Artusi nasce nel nome di *Pellegrino Artusi* (Forlìmpopoli 1820-Firenze 1911), letterato e gastronomo forlìmpopolese universalmente presente nelle cucine italiane con il suo manuale *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*. La Casa, ricavata dalla ristrutturazione del complesso monumentale della Chiesa dei Servi, è una struttura di 2800 metri quadri, suddivisa in spazi con funzioni diverse, ma tutte riconducibili alle differenti espressioni della cultura gastronomica.

La **BIBLIOTECA** comprende: la Biblioteca Civica di Forlìmpopoli, la Collezione Artusiana, la Raccolta di Gastronomia Italiana, biblioteca dedicata alla cucina domestica italiana.

La **SCUOLA DI CUCINA** comprende una sala didattica con 20 postazioni attrezzate e ha l'obiettivo di promuovere la conoscenza delle diverse tradizioni e cucine locali, i prodotti del territorio, l'educazione al gusto e l'insegnamento eminentemente pratico del saper fare (tel 0543 743138 segreteria organizzativa).

La **BOTTEGA** di Casa Artusi (ingresso via Costa 23) propone le edizioni del nostro volume di culto, *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*, le nostre pubblicazioni, una serie di oggetti legati al mondo della cucina di casa e una selezione di prodotti gastronomici e di vini di eccellenza del territorio.

Il **RISTORANTE Casa Artusi** porta in tavola, con buon gusto, la cucina di casa; particolare attenzione è riservata alla pasta fresca e alle ricette della tradizione emiliano-romagnola. E' suddiviso in piccole sale disposte su due piani, e può servire un centinaio di ospiti. L'*Osteria*, propone un buffet di prodotti del territorio e vini al calice. L'*Enoteca*, affiliata all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, propone una selezione di vini e prodotti di eccellenza del territorio (ingresso via Costa 31 tel 0543 748049 ristorante@casartusi.it)

Nello **SPAZIO EVENTI E CONVEGNI** Casa Artusi ospita meeting, assemblee e incontri, dispone di sale convegni da 15, 50, fino a 130 posti, dotate delle più moderne tecnologie. Casa Artusi offre consulenza per la creazione e l'organizzazione di eventi, anche per le aziende che desiderano motivare e premiare i propri clienti o collaboratori (tel 0543 743138 segreteria organizzativa).

Festa Artusiana dal 1 al 9 AGOSTO 2020 ogni SERA

ORARIO BOTTEGA

ogni sera ORE 18 -23

VISITA GUIDATA

ogni SERA ORE 18.30 durata 30 min circa euro 3,00 per persona (massimo 10 persone) GRUPPI - orario su prenotazione - cittadini di Forlìmpopoli GRATUITO



Pellegrino Artusi

La Fondazione Casa Artusi nasce per volontà del Comune di Forlìmpopoli e della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì a sostegno di un progetto condiviso di promozione e di sviluppo culturale, turistico ed economico del territorio



MOSTRA fotografica



“A tavola con Fellini, ricordando l’Artusi”

dal 1 al 9 AGOSTO in Casa Artusi ore 18- 23

Due anniversari di romagnoli illustri.

Un omaggio reso con una esposizione di foto inerenti a scene culinarie e conviviali, tratte dai film del Maestro. Immagini che documentano comparse e protagonisti raccolti attorno a tavole imbandite (matrimoni, feste), a più circoscritti deschi familiari o a mangiate solitarie. Non mancano foto di backstage sulle pause mangerecce delle truppe e del regista e di celebri spot diretti da Fellini. Il percorso alimentare felliniano è testimoniato a partire da *Lo sceicco bianco* (1952) fino a *Ginger e Fred* (1986), toccando, tra gli altri riconosciuti capolavori, come *La strada* (1954), *La dolce vita* (1960), *8 ½* (1963) e *Amarcord* (1973). La documentazione fotografica è frutto del lavoro di alcuni dei maggiori fotografi di scena del cinema italiano.

Mostra a cura di Antonio Maraldi

Prodotta e organizzata da: Centro Cinema Città di Cesena, Casa Artusi, Regione Emilia-Romagna, Cineteca del Comune di Rimini



“dal mattarello al videomapping”

Artusi anima la corte di Casa Artusi con filmati, letture, testimonianze e documenti ...

dal 1 al 9 AGOSTO Casa Artusi– Corte ORE 21- 23

in collaborazione con CAMERA DI COMMERCIO DELLA ROMAGNA FORLÌ-CESENA E RIMINI

INFORMAZIONI

Via A. Costa 25/31 FORLIMPOPOLI (FC) 0543 743138 cell + 39 349 8401818 info@casartusi.it

www.casartusi.it

#artusi200



Festa Artusiana

1 - 9 AGOSTO 2020



INGRESSO LIBERO

nel rispetto delle leggi a tutela della salute pubblica

Festa Artusiana

sabato 1 AGOSTO

ORE 19 Casa Artusi - Chiesa dei Servi

ARTUSI OGGI

al tempo della novella attenzione alla cucina di casa

Un momento di riflessione sull'attualità dell'insegnamento artusiano anche a seguito del tempo domestico trascorso dagli italiani nel corso degli ultimi mesi, ritrovando, forzatamente ma felicemente, una nuova dimensione di pratica di cucina, libera e rassicurante. La triade *Igiene Economia Buongusto* a cui Pellegrino Artusi si ispira sin dalla prima edizione del suo manuale ancora oggi può servire da linea per chi ama preparare il proprio cibo e dividerlo a tavola.

Saluti:

Milena Garavini

Sindaco di Forlimpopoli

Interventi:

Massimo MONTANARI Presidente Comitato Scientifico Casa Artusi, Alma Mater Università di Bologna

Alberto CAPATTI Direttore Scientifico Casa Artusi, storico della gastronomia

Andrea SEGRE' Presidente Fondazione FICO, Alma Mater Università di Bologna

Stefano SALIS giornalista *Il Sole 24 ore*

Mauro Felicori

Assessore alla Cultura e Paesaggio della Regione Emilia-Romagna

A conclusione si propone il Manifesto della cucina in casa.

ORE 20.15 Casa Artusi

Inaugurazione della MOSTRA fotografica

"A tavola con Fellini, ricordando l'Artusi"

Milena Garavini Sindaco di Forlimpopoli

Laila Tentoni Presidente Casa Artusi

Antonio Maraldi curatore della Mostra

Mauro Felicori *Assessore alla Cultura e Paesaggio della Regione Emilia-Romagna*

domenica 2 AGOSTO

ORE 19 Casa Artusi - Corte

APP-eritivi a corte: storie - autori - assaggi

Ketty Magni, *Artusi. Il bello e il buono* (Cairo editore, 2020)

presentato da **Alberto Capatti**, Direttore scientifico Casa Artusi

Segue un brindisi

ORE 21 Rocca di Forlimpopoli

Consegna PREMI MARIETTA ad honorem

Bruno Gambacorta e **Franco Chiarini**

Conduce **Maria Pia Timo**

lunedì 3 AGOSTO

ORE 19 Casa Artusi - Corte

APP-eritivi a corte: storie - autori - assaggi

Alberto Capatti, *Pellegrino Artusi Il fantasma della cucina italiana*

(Mondadori editore, 2019)

presentato da **Antonio Tolo**, Responsabile Biblioteca Comunale

per l'occasione viene anche proposto il MANUALE ARTUSIANO nell'edizione SPECIALE del BICENTENARIO (Rizzoli editore, 2020) curata da **Alberto Capatti**

Segue un brindisi

martedì 4 AGOSTO

nel mondo

13esima edizione INTERNATIONAL DAY of ITALIAN CUISINES dedicata, dall'Associazione GVCI, a Pellegrino Artusi: chef in tutto il mondo propongono nei loro Ristoranti, da Hong Kong a Città del Messico, da Riyad a Lima passando per San Pietroburgo e così via i Cappelletti all'uso di Romagna (ricetta n.7)

in Emilia-Romagna e in Toscana

Finale del concorso on-line promosso dalle Associazioni Cuochi Romagnoli e Cuochi Firenze e rivolto ai **cuochi professionisti**, ambasciatori della cultura enogastronomica toscano-romagnola

ORE 19.30 Rocca di Forlimpopoli

Buon Compleanno ARTUSI

Marco Malvaldi presenta

Il borghese Pellegrino (Sellerio editore, 2020)

Conversano con l'Autore:

Massimo Montanari Presidente Comitato Scientifico Casa Artusi

Alberto Capatti Direttore Scientifico Casa Artusi



ORE 20.30 Piazza Garibaldi Forlimpopoli

A cena con TRAMONTO DiVino

Il road show più gustoso dell'estate in Emilia-Romagna torna a Forlimpopoli per celebrare Artusi!

Con **Alessio Mammi** *Assessore regionale all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca*, sono protagonisti i grandi prodotti DOP e IGP regionali, interpretati alla moda artusiana dagli chef stellati dell'Associazione Chef to Chef emiliaromagnacuochi e le eccellenze enologiche della Guida Emilia Romagna da Bere e da Mangiare, raccontate, servite e abbinate dai sommelier AIS (Cena a pagamento - Info e prenotazione obbligatoria su: shop.emiliaromagnavini.it)

mercoledì 5 AGOSTO

ORE 19 Casa Artusi - Corte

APP-eritivi a corte: storie - autori - assaggi

Traduzione in Giapponese de *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* (Heibonsha Tokyo editore, 2020)

Hiroko Kudo curatrice della traduzione

interviene **Anabela Ferreira**, Dipartimento di Interpretazione e

Traduzione di Forlì, Alma Mater Università di Bologna

Introduce **Laila Tentoni**, Presidente Casa Artusi

Segue un brindisi

giovedì 6 AGOSTO

ORE 19 Casa Artusi - Corte

APP-eritivi a corte: storie - autori - assaggi

La salute nella Romagna dell'Ottocento.

Il caso della pellagra (Società di studi romagnoli editore, 2019) AAVV a cura di Chiara Arrighetti

Presentano la pubblicazione:

Maurizio Castagnoli Presidente Fondazione Emilio Rosetti

Giancarlo Cerasoli medico e saggista (autore)

Carla Giovannini docente di geografia all'Alma Mater Università di Bologna

A cura della **Fondazione EMILIO ROSETTI**

Segue un brindisi

venerdì 7 AGOSTO

ORE 19 Casa Artusi - Corte

APP-eritivi a corte: storie - autori - assaggi

Martina Liverani. Atlante di enogastronomia.

Edizione illustrata (Rizzoli editore, 2020)

presentato da **Mattia Fiandaca**, RadiorEvolution Parma

Segue un brindisi

sabato 8 AGOSTO

ORE 19 Casa Artusi - Corte

APP-eritivi a corte: storie - autori - assaggi

Luisanna Messeri, autrice e Premio Marietta ad Honorem, presenta

Le stories di #Artusi (Giunti editore, 2019)

di **Luisanna Messeri** - **Angela Simonelli**

e conversa con **Laila Tentoni**, Presidente Casa Artusi

ORE 20.15 Casa Artusi - Corte

ARTUSI a ...vapore!

I maestri di cucina **Carla Brigladori** e **Maurizio Marrocco** preparano ricette artusiane con forni a vapore e piani a induzione **Electrolux**: tecnologie sostenibili per limitare lo spreco di cibo, prestare attenzione ai consumi energetici e utilizzare tecniche di cottura salutari, come quella al vapore, senza rinunciare al gusto.

Special guest Luisanna Messeri

Segue brindisi con degustazione

domenica 9 AGOSTO

ORE 18 Casa Artusi - Corte

NOCINI a confronto Bicentenario

Confronto dedicato ai nocini di produzione casalinga: organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier AIS sezione Romagna in collaborazione con il Comune di Forlimpopoli, Casa Artusi e l'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli.

PREMI Noce d'oro, d'argento e di bronzo.

è possibile seguire tutti gli incontri anche in diretta streaming su canali social di Casa Artusi

