



# Rendiconto attività 2021

# Accordi e protocolli



Protocollo d'Intesa con Scuola  
Centrale Formazione

# Collaborazioni con Università e Enti di Formazione



MASTERCLASS - CASA ARTUSI VIRTUAL EDITION

9 MARZO 2021 10:00 - 11:00

- SALETO DI BENVENUTO**  
Francesca Sestini - Presidente ICI  
Salvo il numero agli studenti e ai familiari
- INTRODUZIONE ALLA MASTERCLASS**  
Francesca Sestini - Presidente ICI  
Introduzione al livello virtuale della masterclass
- LA CUCINA ITALIANA**  
Francesca Sestini - Presidente ICI  
Doroteo di Palagiano (Puglia) - Prof. di Cucina all'Università di Palermo (PA)
- GASTRONOMIA E PATRIMONIO CULTURALE IMPERIALE**  
Doroteo di Palagiano (Puglia) - Prof. di Cucina all'Università di Palermo (PA)  
Esperto di patrimonio culturale e gastronomico dell'UNESCO
- TRADIZIONE, CREATIVITÀ E INNOVAZIONE NELLA CUCINA DELLA RISTORAZIONE**  
Doroteo di Palagiano (Puglia) - Prof. di Cucina all'Università di Palermo (PA)  
Una testimonianza e un'esperienza da Casa Sestini - Palagiano (PA)

INIZIATIVA  
www.iciartusi.it

Artusi

MASTERCLASS  
CASA ARTUSI VIRTUAL EDITION

SERIE I - EPISODIO I

IL LIVELLO  
MASTERCLASS

LA SCIENZA IN CUCINA  
**L'ARTE DI MANGIAR BENE**  
MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE  
CONTRIBUTO ARTUSI

GIOVEDÌ 11 MARZO 2021, 9:30 - 11:00  
Masterclass per studenti e familiari  
in diretta da Casa Artusi - Palagiano (PA)  
SU WHATSAPP CON ICI





Dubai  
ICCA – SCAFA

 **Casa Artusi**  
Pubblicato da Maria Sabatini · 7 luglio alle ore 21:47 · 🌐

Oggi incontro con la Console Generale d'Italia a Montréal per discutere insieme di nuove strade da percorrere nella promozione del nostro Essere italiani in Canada

La Console Costantini ha affermato che Casa Artusi è l'arma più potente del suo arsenale per promuovere le eccellenze enogastronomiche e il fare cucina, e questo non può che riempirci di gioia e confermarci che chi ci conosce e inizia a lavorare con noi alla fine non smette più di volerlo fare

Grazie! 🍀

[Consolato Generale d'Italia a Montreal](#) [Camera di commercio della Romagna - Forlì-Cesena e Rimini](#) [Regione Emilia-Romagna](#)



Montreal scuola  
ITHQ



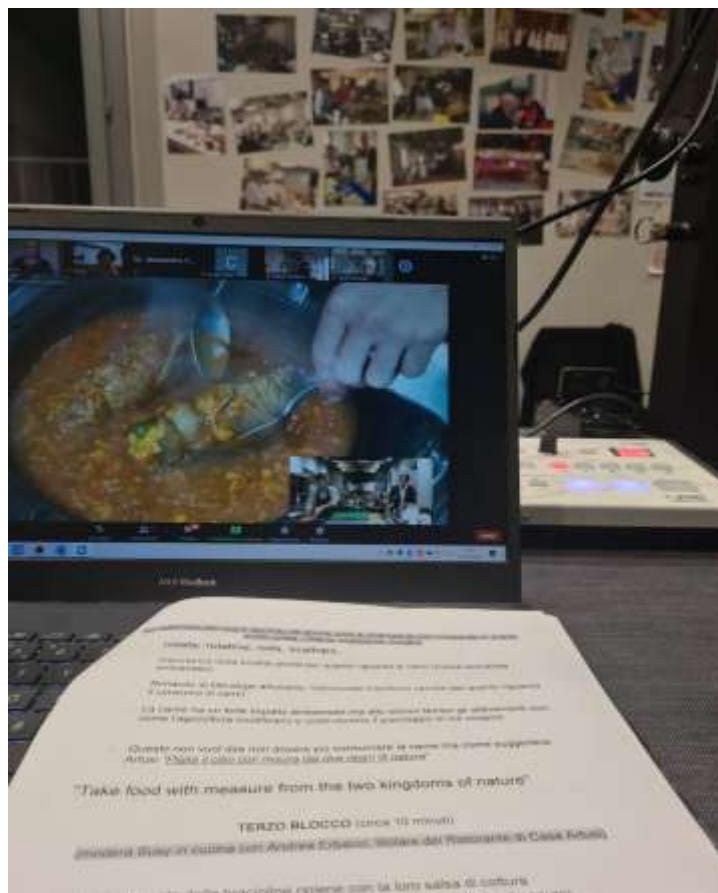
# Turismo



Ciclo di webinar in  
cucina

con Esperienza Italia  
Associazione no profit  
USA

Per la promozione del  
territorio romagnolo e  
l'artigianato locale



## Educational tour e eventi di promozione turistica del territorio

**InRomagna DMC**  
4 luglio alle ore 17:10 · 🌐

Abbiamo accompagnato i due blogger e youtuber Sway The Way alla scoperta della #Romagna 🍷 Ovviamente non poteva mancare la tappa obbligata a Casa Artusi! 🌟



**Casa Artusi**  
3 luglio alle ore 21:26 · 🌐

Questa mattina direttamente dalla Polonia e atterrati all'Aeroporto di Forlì L. Ridolfi sono venuti InRomagna DMC a farci visita Sway the way blogger e youtuber polacchi desiderosi di vivere un'autentica esperienza romagnola impastando la piadina fatta a man... Altro...



Travel blogger e youtuber polacchi atterrati all'Aeroporto L.Ridolfi di Forlì che hanno avuto modo di vivere un'esperienza di cucina con la piadina romagnola fatta a mano e di realizzare un contenuto per i loro canali ufficiali





Educational tour  
e eventi di promozione  
turistica del territorio



Un gruppo di ristoratori e  
influencer svedesi che hanno  
potuto vivere un'esperienza  
di cucina romagnola e creare  
contenuti sui loro canali  
ufficiali



Collaborazione con

CESENATICO<sup>TM</sup>  
BELLAVITA

*Ora siete nostri Ospiti*



# Cultura- Eventi partecipazioni

## Forlimpopoli

**STORIA ILLUSTRATA DEGLI SPAGHETTI AL POMODORO**  
Acquerelli di Luciano Raguzzino -  
Testi di Massimo Montanari

**CON DANTE, LA PASTA È ARTUSI**  
Testi di Maria Alle e Giovanna Fiorini -  
Mostra a cura di Andrea Tomasello



**INAUGURAZIONE MOSTRA**  
Casa Artusi, via Andrea Costa 27 - Forlimpopoli (FC)  
**16 ottobre 2021 ore 17:00**  
Accesso con Green pass - Consigliata prenotazione

**Intervengono:**  
Marta Garavani, Sindaco  
Luca Testoni, Presidente Casa Artusi  
Andrea Tomasello, Curatore mostra  
Luciano Raguzzino, Autore acquerelli  
Massimo Montanari, Autore testi

Per maggiori informazioni e prenotazioni  
info@casartusi.it - +39 349 840 1818



**-GECA** Geoportale della Cultura Alimentare

**Il Carteggio Artusiano e il Geoportale della Cultura Alimentare**

12 novembre 2021 / ore 17

Casa Artusi  
Chiesa dei Servi  
via A. Costa 27  
Forlimpopoli

Patrimonio Immateriale Alimentare e Casa Artusi si incontrano nel progetto del Geoportale della Cultura Alimentare. Un incontro per celebrare la digitalizzazione del carteggio artusiano che rende fruibile le oltre 1800 lettere indirizzate a Pellegrino Artusi e per raccontare la nuova sezione culturale all'interno del Geoportale dedicata all'opera del gastronomo forlimpopolense. Un dialogo instaurato sul terreno comune della tutela, valorizzazione e diffusione della cultura immateriale in ambito gastronomico.

**Saluti:**  
Marta Garavani, Sindaco  
Luca Testoni, Presidente Casa Artusi

**Intervengono:**  
Andrea Tomasello, Curatore mostra  
Luciano Raguzzino, Autore acquerelli  
Massimo Montanari, Autore testi

**Concluderà:**  
Marta Garavani, Sindaco  
Luca Testoni, Presidente Casa Artusi

**Contatti:**  
info@casartusi.it  
+39 349 840 1818

Progetto finanziato dal Comune di Forlimpopoli e dalla Regione Emilia-Romagna. Il Geoportale della Cultura Alimentare è un progetto del Comune di Forlimpopoli e della Regione Emilia-Romagna. Il Geoportale della Cultura Alimentare è un progetto del Comune di Forlimpopoli e della Regione Emilia-Romagna.








**SABATO 31 LUGLIO 2021**  
**ore 18.00 - 19.30**  
**Casa Artusi, Via A. Costa 27**  
**Forlimpopoli**

**Pane, amore e... fantasia**

**Testimonianze al femminile sulla cultura del cibo**  
 L'incontro vuole essere un confronto tra professionisti del settore enogastronomico, con interventi a tema, nei vari ambiti, tramite ricordi, analisi e prospettive future.

**Intervengono:**

**Roberta Garibaldi** *Ministero degli Affari di Regione, esperta di turismo enogastronomico, antropologia e cultura*  
**Il turismo enogastronomico dalla tradizione all'innovazione**

**Margo Schoehler** *Giornalista di cucina, viaggi e zine*  
**Scrivere e lavorare nel mondo del food senza cucinare, tra vecchi e nuovi media, social e influencer**

**Monica Campagnoli - Tortellini&Co** *Allegre e amiche gastronomica*  
**Storie e storia di cucina**

**Liliana Babbi Cappelletti** *Autrice e narratrice delle tradizioni gastronomiche della Romagna*  
**Fra città e campagna, la cuoca errante per una cucina di casa**

**Carla Brigladori** *Maestra di cucina Casa Artusi*  
**La cucina domestica italiana fuori d'Italia**

**Cristina Bowerman** *Maestra di cucina e Presidente Associazione Amatori del Gusto - la colligazione*  
**Essere ambasciatori della cucina italiana ai tempi del Covid**

**Introduce e coordina:**  
**Lalla Tentoni** *Presidente Casa Artusi*

**Relati di:**  
**Milena Garavini** *Sindaco del Comune di Forlimpopoli*

**Ingresso libero fino esaurimento posti**  
 Possibile prenotazione del posto a sedere chiamando il numero **+39 349 840 1818**

L'evento sarà trasmesso in streaming sulla pagina **Facebook di Casa Artusi**



**www.casartusi.it**

# Convegno di apertura della XXV edizione della Festa Artusiana

Evento ibrido

(in presenza e in streaming sui canali social di Casa Artusi)



"Pane, amore e... fantasia " Testimonianze al femminile sulla cultura del cibo.



[Roberta Garibaldi](#), Università degli Studi di Bergamo, Esperta di turismo enogastronomico, enoturismo e cultura, Amministratore delegato ENIT

[Margo Schachter](#) Giornalista di cucina, viaggi e costume.

[Monica Campagnoli – Tortellini&Co](#) Blogger e scrittrice gastronomica.

[Liliana Babbi Cappelletti](#) Autrice e ricercatrice delle tradizioni gastronomiche della Romagna

[Carla Briigliadori](#) Maestra di cucina Casa Artusi.

[Cristina Bowerman](#) Maestra di cucina e Presidente Associazione Ambasciatori del Gusto

[Laila Tentoni](#) Presidente Casa Artusi

**Aperitivi a corte: buone  
letture e buon cibo. Dialoghi  
con gli autori**

**In occasione Festa Artusiana**

Evento ibrido (in presenza e in  
streaming sui canali social di Casa  
Artusi)

CASA ARTUSI Comune di Forlimpopoli Festa Artusiana CHIAMATA DI CONCORSO DELLA AGRIALCINA

# APERITIVI A CORTE

## buone letture e buon cibo

Casa Artusi, via A. Costa 27 ore 19:00


### Dialoghi con gli autori

Vetrina (quasi) quotidiana che Casa Artusi ospita nell'ambito della XXV edizione della Festa Artusiana dal 31 luglio all'8 agosto dedicata ai libri e alle storie legate al cibo. Dalle 19:00 alle 20:00, uno spazio ideale per incontrare e discutere con gli autori e i protagonisti presenti alla Festa.

Segue un aperitivo con un calice di vino del nostro territorio e l'aggiungimento di una ricetta artusiana.

<b>domenica 1 agosto</b> <b>Massimo Tosi</b> <b>I LUOGHI DI DANTE NELLE TAVOLE</b> <b>DI MASSIMO TOSI</b> <i>Feltrinelli Edizioni 2021</i> con presentazione di <b>Giavanna Frasinì</b> dialogo con l'autore <b>Massimo Tosi</b> , il professor <b>Paolo Rambelli</b> , Assessore alla Cultura del Comune di Forlimpopoli	<b>giovedì 5 agosto</b> <b>Luca Iaccarino</b> <b>APPETITI. STORIE DI CIBO E DI PASSIONE</b> prefazione di Mario Calabresi - EDT 2021 dialogo con l'autore <b>Mattia Fandaca</b> , gastronomo
<b>lunedì 2 agosto</b> <b>Maurizio Martina</b> <b>CIBO SOVRANO: LE GUERRE ALIMENTARI</b> <b>GLOBALI AL TEMPO DEL VIRUS</b> <i>Mondadori 2020</i> dialogo con l'autore (in collegamento) <b>Gianluca Bagmaro</b> Economista agricolo, Global Forum of Agricultural Research FAO	<b>venerdì 6 agosto</b> <b>A TAVOLA CON I GRANDI</b> a cura dell'Associazione Casa della Memoria, 2021 partecipano i curatori del libro <b>Adriano Rigoli</b> , Presidente dell'Associazione Casa della Memoria e <b>Mario Capaccioli</b> Vicepresidente, <b>Lalla Terenzi</b> , Presidente di Casa Artusi, <b>Alessio Mammi</b> , Assessore all'Agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna, <b>Paolo Rambelli</b> , Assessore alla Cultura Comune di Forlimpopoli È previsto il collegamento con <b>Giuseppe Tognazzi</b> - Casa Tognazzi, <b>Valeria Anna Quirino</b> - Assessore alla Cultura del Comune di Saluzzo - Casa Pedro - Radice, Cavassa, <b>Giuseppe Nuccio Iacono</b> - Castello di Dornafugata, Ragusa
<b>martedì 3 agosto</b> <b>Natale Giunta, Angelica Amodè</b> <b>IO NON CI STO, IL CORAGGIO DI UN UOMO</b> <b>CONTRO LA MAFIA</b> <i>Rai Libri 2021</i> dialogo con <b>Natale Giunta</b> (in collegamento), la <b>Vincendina</b> <b>Sara Pignatarì</b> , referente territoriale dell'Associazione "Anno Pubblico" per la legge	<b>sabato 7 agosto</b> <b>Luca Cesari</b> <b>STORIA DELLA PASTA IN DIECI PIATTI.</b> <b>DAI TORTELLINI ALLA CARBONARA</b> <i>I Segretari 2021</i> dialogo con l'autore <b>Mila Fiamini</b> , Dipartimento di Studi Storici di Bologna

TUTTA LA RASSEGNA SI PUÒ SEGUIRE ANCHE IN DIRETTA STREAMING SULLA PAGINA FACEBOOK DI CASA ARTUSI



**casartusi.it**  
Ingresso libero fino esaurimento posti. Possibile prenotazione del posto a sedere chiamando il numero +39 349 840 1818



Maurizio Martina,  
vicedirettore generale FAO



Massimo Tosi, architetto  
e artista



Associazione Nazionale Case della Memoria  
con la presenza dell'Assessore Alessio Mammi



Natale Giunta, Maestro di cucina



Luca Iaccarino, Giornalista



Luca Cesari, Storico della gastronomia

**Aperitivi a corte: buone letture e buon cibo. Dialoghi con gli autori**  
**In occasione Festa Artusiana**  
Evento ibrido (in presenza e in streaming sui canali social di Casa Artusi)



# Cultura- Eventi partecipazioni

## Eventi in Italia






**Associazione Maestro Martino**  
 14 luglio alle ore 09:31 · 🌐

**Chi sono le Mariette di Casa Artusi?**  
 Tutto iniziò con Marietta Sabatini, governante di casa Artusi dalla fine degli anni ottanta dell'Ottocento. Cameriera fedele, è stata l'unica donna che il vecchio scapolo Artusi ha mai accettato in casa. Lo accompagnava in vacanza e lo assisteva anche in cucina, con il cuoco Francesco Ruffilli, tanto da guadagnarsi la stima e la fiducia di tutti. Le Mariette, appassionate di cucina e di Romagna, ne sono le eredi ufficiali!  
 Potrete incontrarle questa domenica alle 11.30 per un laboratorio in cui insegneranno a preparare la pasta fresca romagnola a chiunque lo desideri 🍝  
 Il laboratorio, come l'intero evento RIVIERA ROMAGNA è gratuito e aperto a tutti, vi aspettiamo!  
 #rivieraromagna #weekenddelgusto #mariette #sfogline #laboratoriopastafresca #villaterzaghi #maestromartino #eventimilano #eventiom bardia



Attività di promozione del territorio nel format «Riviera Romagnola» di Carlo Cracco presso Villa Terzaghi (Magenta MI) Associazione Maestro Martino  
 Casa Artusi e Associazione Mariette portano la cucina di casa romagnola in Lombardia!





### Casa Artusi con **Chef Carla Brigliadori**

#### **4 agosto 2021 Forlimpopoli**

##### **Menù Chef Paolo Teverini**

Entrè con prodotti certificati.

Primo 45. Malfattini come un risotto con Tartufi neri estivi di Romagna e Scalogno di Romagna IGP

Secondo Tagliata di Vitellone Bianco dell'Appennino IGP, salsa al rosmarino e battuta di zucchine e menta con pomodorini confit.

Pre Dessert Anguria reggiana IGP

Dessert 649. Dolce Torino. Con gelato al fior di latte e frutti di bosco

#### **6 agosto 2021 Cesenatico**

##### **Menù Chef Alberto Faccani**

Entrè con prodotti certificati.

Lasagna Riviera Adriatica

446. Tortino di Patate, Cozze di Romagna alla Carbonara con Pancetta Piacentina Dop

675. Zuppa inglese

#### **1 settembre 2021 Ferrara**

##### **Menù Chef Alessio Malaguti**

Entrè con prodotti certificati.

72. Risotto colle Telline, con riso Carnaroli del Delta del Po Igp all'acqua di Cozze di Romagna e vongole.

Hamburger di Vitellone Bianco dell'Appennino Igp con Piadina Romagnola Igp, verdure croccanti, salse e Aceto Balsamico di Modena Igp.

Dessert Fruttivendolo: sorbetto di pere Igp dell'Emilia Romagna su insalata di frutta e verdura di stagione con zuppeta tiepida di Olio di Brisighella Dop.



#### **8 settembre 2021 Reggio Emilia**

##### **Menu Chef Andrea Incerti Vezzani**

Entrè con prodotti certificati.

Cappelletti gratinati, Parmigiano Reggiano Dop di Vacca Rossa in crosta di pane.

Coppa di suino, rapa rossa marinata in Aceto Tradizionale di Reggio Emilia Dop fiore di zucca ripieno di Erbazzone.

Dessert 681. Biancomangiare con pere e caramello

#### **27 settembre 2021 Piacenza**

##### **Menù Chef Emilio Barbieri**

Entrè con prodotti certificati.

Risotto Carnaroli del Delta del Po Igp, zucca " Bertina" e Pancetta Piacentina Dop croccante Stico di Vitello in terrina con finocchi gratinati e julienne croccante di Coppa Piacentina Dop

Dessert 694. Latteruolo con croccante di cioccolato e salsa ai frutti di bosco.

#### **21 novembre 2021 Bologna**

##### **Menù Chef Massimiliano Poggi**

Entrè con prodotti certificati.

Mortedella di Bologna Igp in versione spuma all'acqua su crostino con Olio di Brisighella Dop

442. Patate tartufate con Patata di Bologna Dop, con burro al tartufo in salsa di Parmigiano Reggiano Dop.





Supporto per l'organizzazione e realizzazione delle degustazioni presso lo stand di Emilia-Romagna e Unioncamere a CIBUS dal 31 agosto al 3 settembre 2021 e animazione a cura di un rappresentante/Gastronomo di Casa Artusi, sempre per valorizzare i prodotti DOP IGP della Regione Emilia-Romagna, utilizzati nella preparazione di ricette artusiane.

**NATI QUI, APPREZZATI IN TUTTO IL MONDO**



- Prosciutto di Parma DOP e Pesca e Nettarina di Romagna IGP, gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP
- Riso del Delta del Po IGP al salto con zucchine e bruciatini di Pancetta Piacentina DOP
- Cestino di pasta brisè con crema di Parmigiano Reggiano DOP e fico al forno
- Piccola Piadina Romagnola IGP con pomodorino leggermente essiccato, pesto di rucola e Squacquerone di Romagna DOP

Scopri la Food Valley



#VIAEMILIA  
#FOODVALLEY  
#madeinER  
@inemiliaromagna



**NATI QUI, APPREZZATI IN TUTTO IL MONDO**



- Prosciutto di Parma DOP su vela di pane croccante
- Salumi piacentini con giardiniera di verdure
- Degustazione di Parmigiano Reggiano DOP in purezza
- Squacquerone di Romagna DOP con fichi caramellati
- Tortelli n.55 di Pellegrino Artusi al burro e Parmigiano Reggiano DOP

Scopri la Food Valley



#VIAEMILIA  
#FOODVALLEY  
#madeinER  
@inemiliaromagna



**NATI QUI, APPREZZATI IN TUTTO IL MONDO**



**Salumi piacentini**  
PANCETTA PIACENTINA DOP  
COPPA PIACENTINA DOP  
SALAME PIACENTINO DOP

- Riso del Delta del Po IGP al salto con zucchine e bruciatini di Pancetta Piacentina DOP
- Salumi piacentini con giardiniera di verdure

Scopri la Food Valley



#VIAEMILIA  
#FOODVALLEY  
#madeinER  
@inemiliaromagna



**NATI QUI, APPREZZATI IN TUTTO IL MONDO**



**Squacquerone di Romagna DOP**

- Piccola Piadina Romagnola IGP con pomodorino leggermente essiccato, pesto di rucola e Squacquerone di Romagna DOP
- Squacquerone di Romagna DOP con fichi caramellati

Scopri la Food Valley



#VIAEMILIA  
#FOODVALLEY  
#madeinER  
@inemiliaromagna





Supporto per l'organizzazione e realizzazione delle degustazioni presso lo stand di Emilia-Romagna e Unioncamere a CIBUS dal 31 agosto al 3 settembre 2021 e animazione a cura di un rappresentante/Gastronomo di Casa Artusi, sempre per valorizzare i prodotti DOP IGP della Regione Emilia-Romagna, utilizzati nella preparazione di ricette artusiane.



Organizzazione di una semifinale tra i cuochi tedeschi con Giuria in Casa Artusi e finale con Giuria presso Fiere di Parma Cibus.





Supporto per l'organizzazione e realizzazione delle degustazioni presso lo stand di Emilia-Romagna e Unioncamere a CIBUS dal 31 agosto al 3 settembre 2021 e animazione a cura di un rappresentante/Gastronomo di Casa Artusi, sempre per valorizzare i prodotti DOP IGP della Regione Emilia-Romagna, utilizzati nella preparazione di ricette artusiane.



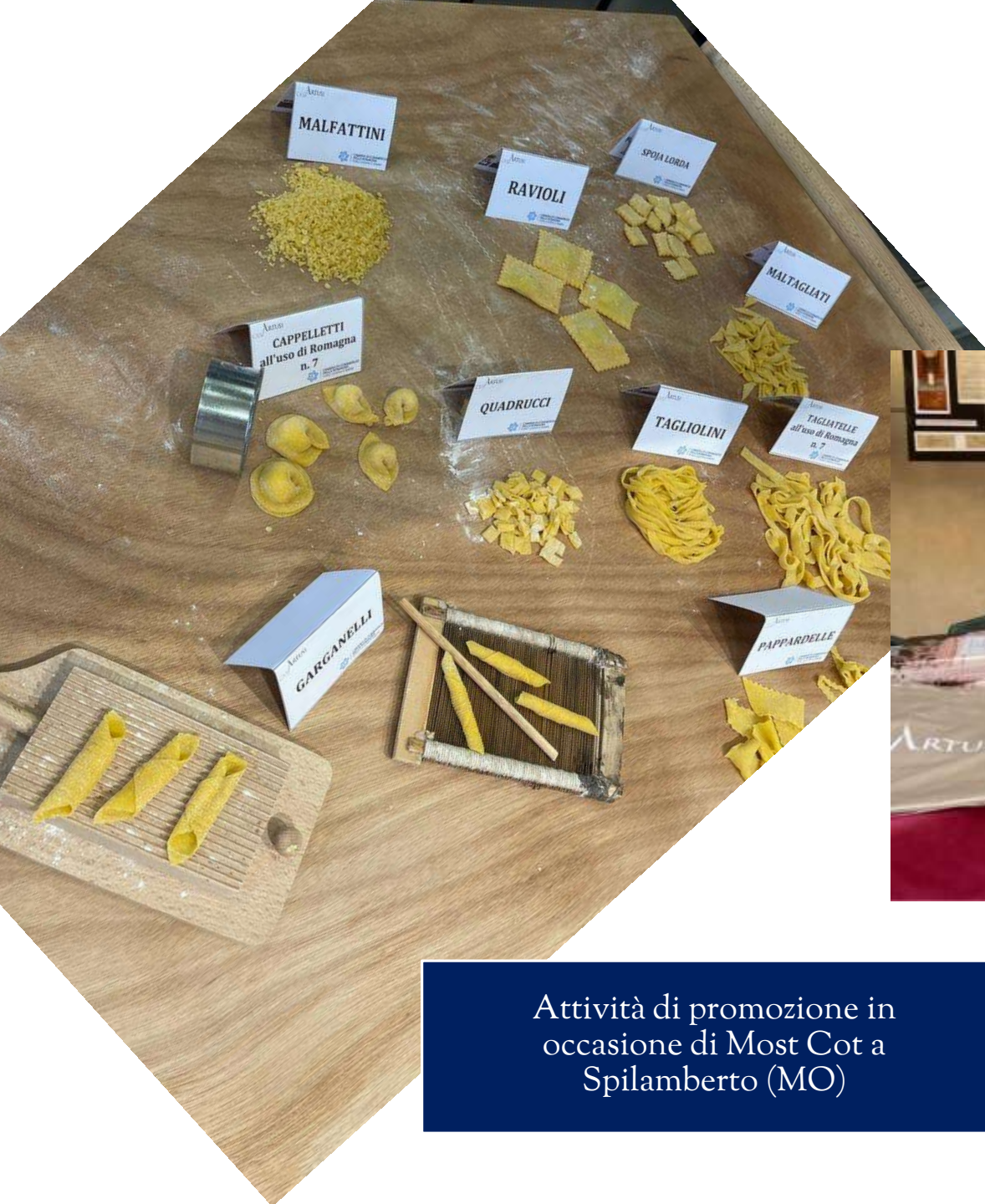


Organizzazione di 2 laboratori di cucina presso CHEESE Bra il 18 e 19 settembre 2021 dedicati alla pasta fresca fatta a mano e alle modalità di valorizzazione dei prodotti DOP IGP della Regione Emilia-Romagna, utilizzati nella preparazione di ricette artusiane.



Attività di promozione in occasione delle Feste dell'800 a Modigliana (FC)





Attività di promozione in occasione di Most Cot a Spilamberto (MO)

# Cultura- Eventi partecipazioni

## Eventi all'estero



## Motor Valley: the Emilia-Romagna excellence in automotive

Thursday 9th December 2021 - 7.30 pm

In Emilia-Romagna food it's not only feeding, it's about sharing with people our identity, our story, our knowledge. Here was born Pellegrino Artusi, father of Italian gastronomic identity and author of the international bestseller *Science in the kitchen and the art of eating well*. Quality products meet creativity and stories of home cooking and professional cuisine so let's discover what we do and what we are, enjoy your tasting with us!

### Menu

PGI Pinella Romagnola with grilled vegetables, PDO Olio di Brisghella, vinaigrette and PGI Aceto Balsamico di Modena

Pasta briše basket with PDO Parmigiano Reggiano cream and fig in the oven

Tortelli handmade filled with pumpkin and potatoes with PDO Parmigiano Reggiano and drops of PDO Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Risotto with Arrozeta no. 77 by Pellegrino Artusi

Roasted chicken filled with vegetables

PGI Pera dell'Emilia-Romagna baked in oven with sangiovese wine and gelato

With collaboration of



ARSIA

## Menu

PGI Pinella Romagnola with grilled vegetables, PDO Olio di Brisghella, vinaigrette and PGI Aceto Balsamico di Modena

Tortelli handmade filled with pumpkin and potatoes with PDO Parmigiano Reggiano and drops of PDO Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Cremoso Risotto PGI Riso del Delta del Po, PDO Aglio di Voghera with fermented black garlic cream and powder

All fruits gelato recipe no. 765 by Pellegrino Artusi  
PGI Pera dell'Emilia-Romagna IGP baked in oven with sangiovese wine, cinnamon and gelato

With collaboration of



ARSIA

## Lancio del programma agroalimentare Evento degustazione dei prodotti DOP e IGP emiliano-romagnoli

Venerdì 10 dicembre 2021 - h 19.30

Cibo, tecnica, moda e lifestyle caratterizzano la via Emilia e sono conosciuti in tutto il mondo. Ma il cibo per noi non è solo nutrimento, è condivisione con le persone della nostra identità, della nostra storia, del nostro sapere. Qui, in Emilia-Romagna, è nato Pellegrino Artusi, padre dell'identità gastronomica italiana e autore del primo ricettario italiano e del bestseller internazionale *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. I prodotti di qualità incontrano la creatività e le storie della cucina di casa e della cucina professionale, storie che raccontano cosa facciamo e chi siamo!

### Menu

Parmigiano Reggiano DOP in purezza con gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cestino di pasta briše con crema di Parmigiano Reggiano DOP e fico al forno

Spicchi di Pinella Romagnola IGP con verdure grigliate, vinaigrette all'Olio di Brisghella DOP, alici, cipollotto fresco, radicchio ed eccellenze dell'ortofrutta regionale

Risotto all'aglio di Voghera DOP con crema e polvere di aglio nero fermentato

Tortelli fatti a mano ripieni di zucca e patate con Parmigiano Reggiano DOP e gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP

Pera dell'Emilia-Romagna IGP cotta al forno con Sangiovese, cannella e gelato alla crema

Gelato tutti frutti ricetta n. 765 di Pellegrino Artusi - La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene

Con la collaborazione di



ARSIA

## Launching of agrifood programme

## Tasting Event of regional PDO and PGI products from Emilia-Romagna

Friday 10th December 2021 - 7.30 pm

Along via Emilia food, technique, fashion and lifestyle are worldwide renowned. But food it's not only feeding, for us it's about sharing with people our identity, our story, our knowledge. Here was born Pellegrino Artusi, father of Italian gastronomic identity and author of the first Italian cookbook and international bestseller *Science in the kitchen and the art of eating well*. Quality products meet creativity and stories of home cooking and professional cuisine so let's discover what we do and what we are, enjoy your tasting with us!

### Menu

PDO Parmigiano Reggiano in purity with drops of PDO Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Pasta briše basket with PDO Parmigiano Reggiano cream and fig in the oven

PGI Pinella Romagnola with grilled vegetables, PDO Olio di Brisghella, vinaigrette anchovies, fresh spring onion, radicchio and other regional vegetables excellences

Risotto with PDO Aglio di Voghera with fermented black garlic cream and powder

Tortelli handmade filled with pumpkin and potatoes with PDO Parmigiano Reggiano and drops of PDO Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

PGI Pera dell'Emilia-Romagna IGP baked in oven with sangiovese wine, cinnamon and cream gelato

All fruits gelato recipe no. 765 by Pellegrino Artusi - Science in the kitchen and the Art of Eating well

With collaboration of



ARSIA















ordinary heritage; of course, but above all, a book.



### FRESH HANDMADE PASTA

Casa Artusi Foundation in Forlì promotes home cookery experiences in the cookery school and the art of making fresh handmade pasta



What about Casa Artusi?

CASA ARTUSI



**Emilia-Romagna**  
intERact to drive the future

## Cooking show with Pellegrino Artusi

#EmiliaRomagna - Born here, enjoyed worldwide

**Saturday, 11<sup>th</sup> December 2021, 4.00 pm**

In Emilia-Romagna every recipe is a journey and every journey is a story. Food is not only about eating, but also about sharing our identity, history and knowledge with others. Here was born Pellegrino Artusi, father of Italian gastronomic identity and author of the first Italian cookbook. Let's taste top quality products and creativity home cooking recipes.

Discover **Italian fresh handmade pasta** paired with **Aceto Balsamico di Reggio Emilia PDO**, taste **Parmigiano Reggiano PDO** and **Olio di Brisighella PDO** treasures: when you taste them you feel our food richness you feel Italian emotions.

Let's explore authentic Italian lifestyle with fresh handmade pasta with true and unique flavours of Emilia-Romagna.

This is where we come from, this is what we do, this is what we are: enjoy your tasting with us!

Powered by **ART-ER**

Emilia-Romagna. Il futuro lo facciamo insieme.

Partner del Padiglione Italia a Expo 2020 Dubai

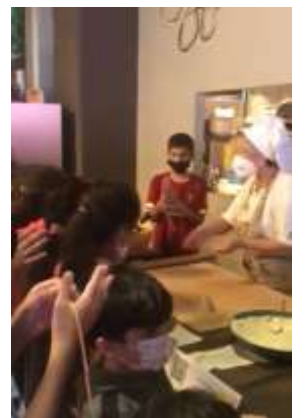
ITALIA  
LA BELLEZZA UNISCE LE PERSONE  
BEAUTY COMBINES PEOPLE  
الجمال يجمع الناس



In partnership with

Emilia-Romagna  
intERact to drive the future

Emilia-Romagna. Il futuro lo facciamo insieme.



## La cucina italiana si racconta Un ponte tra le nazioni e le generazioni

### PROGRAMMA EVENTI

*Non si vive di solo pane, è vero;  
ci vuole anche il companatico; e  
l'arte di renderlo più economico,  
più sapido, più sano, lo dico e lo  
sostengo, è vera arte.*

*Pellegrino Artusi*

**MARTEDÌ 25 MAGGIO Ore 15,30 - 17,30**

Saluto istituzionale: **Presentazione del Partenariato e del Progetto**  
**Paolo Rambelli**, Assessore alla Cultura Turismo  
e Comunicazione del Comune di Forlimpopoli

Introduzione a: **La cucina artusiana**  
**Carla Briigliadori**, Esperta di storia e cultura dell'alimentazione –  
Responsabile dei corsi pratici presso la  
Scuola di Cucina di Casa Artusi, Forlimpopoli

Istruzioni per l'uso: **Le basi del videomaking per realizzare i  
videoracconti sulle memorie della cucina di casa**  
**Benedetta Casolari e Pierluigi Fagioli**, videomaker



# “UN BRINDISI DI LAMBRUSCO INTORNO AL MONDO”

*Condividiamo  
la passione*

SABATO 10 LUGLIO

17:00 (GMT - IT)



CONSORZIO  
TUTELA  
LAMBRUSCO  
DOC

Regione Emilia-Romagna  
Assemblea legislativa

Consulta  
degli emiliano-romagnoli  
nel mondo

CAS/ARTUSI

# Comunicazione RADIO e TV





Casa Artusi

Pubblicato da Maria Sabatini · 18 giugno ·

Abbiamo accolto in Casa Artusi con enorme piacere [Fabio Troiano](#) e la troupe di [Bell'Italia La7](#) per la puntata dedicata all'Emilia-Romagna e ovviamente come non pensare di far tappa da Pellegrino Artusi!

La puntata che ci vede tra i protagonisti andrà in onda domenica 11 luglio alle ore 18:50 su La7

[#Artusi200](#) [Camera di commercio della Romagna - Forlì-Cesena e Rimini](#) [Forlìmpopoli](#) [Città Artusiana](#)



2345

Persone raggiunte

103

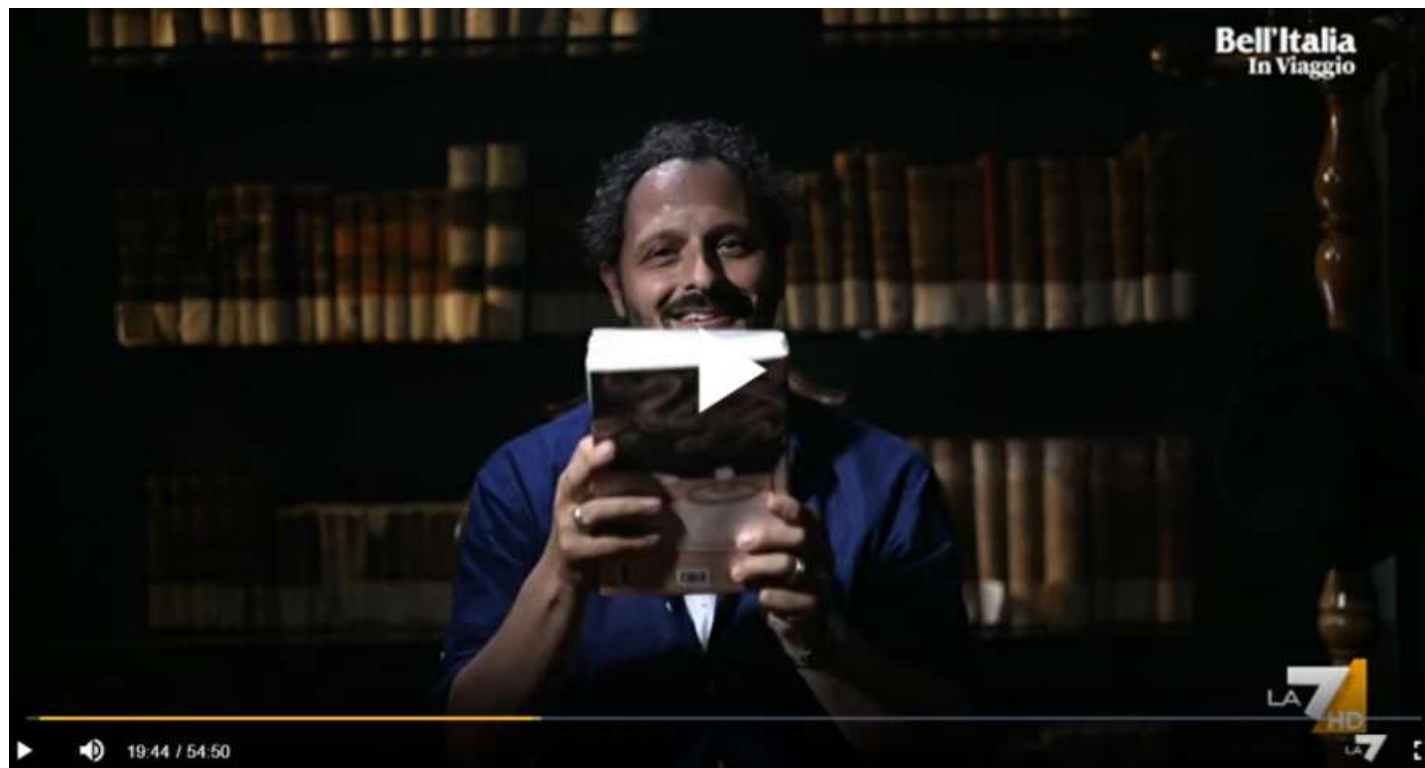
Interazioni

↑ +1,9x superiore

Punteggio di distribuzione

[Mettilo in evidenza](#)

Ospite in Casa Artusi la troupe di Bell'Italia LA7 – conduce Fabio Troiano  
Per una puntata dedicata al territorio e al gastronomo Pellegrino Artusi





# SOCIETÀ

In Romagna il periodo della Belle Époque coincide con grandi trasformazioni politiche, sociali, economiche e culturali. Grazie al continuo progresso economico, nel territorio prende forma l'urbanizzazione. Lungo la via Emilia le città iniziano una loro prima industrializzazione, mentre nella Riviera romagnola nascono le città delle vacanze. Le destinazioni turistiche iniziano ad attrezzarsi per un numero sempre maggiore di turisti, nazionali e internazionali. Sono gli anni dell'energia elettrica, della nascita del tempo libero e degli sports club. Dalla Romagna passano l'Old Wild West (il monumentale spettacolo di Buffalo Bill) e i primi aviatori capaci di cimentarsi nel "giro della morte". Le millenarie tradizioni dell'antica Repubblica di San Marino e il progresso ingegneristico convivono in un territorio in fermento.



Pellegrino Artusi è frontespizio del suo celebre "Manuale artusiano".  
(Gentile concessione Fondazione Casa Artusi)

# THE RIDERS' LAND

Misano  
MVC  
World Circuit  
Marco Simoncelli



ALMA MATER STUDIOBUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
CENTRO DI STUDI AVANZATI SUL TURISMO

## STORIA DEL MOTORISMO ROMAGNOLO E SAMMARINESE DAL 1901 AL 1971



A CURA DI:  
DAVIDE BAGNARESÌ  
MARCO MONTEMAGGI



L'ESPOSIZIONE SARÀ VISITABILE SU PRENOTAZIONE DAL 20 SETTEMBRE 2021 AL 31 OTTOBRE 2021 INFO VISITMISANOCIRCUIT@MISANOCIRCUIT.COM 0542 519558



## L'Artusi, un progetto per l'Italia



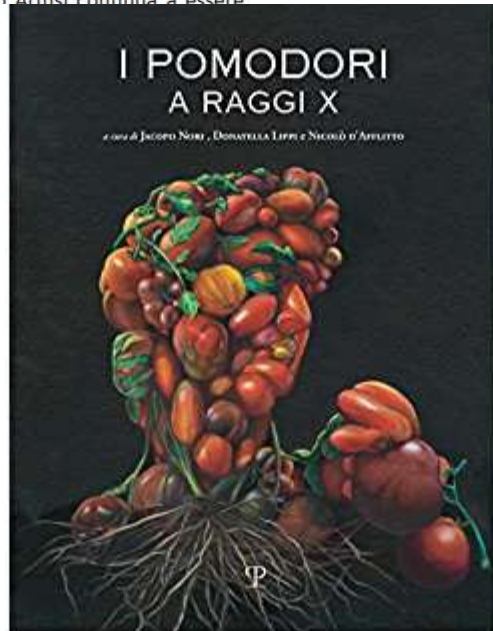
**L**a grande innovazione del progetto artusiano è il rapporto diretto che Artusi costruisce con il suo pubblico attraverso il servizio postale dell'epoca. Centinaia di lettere da tutta Italia (e non solo) portano ad Artusi nuova linfa utile ad arricchire la sua opera

gastronomica portando il libro dal 1891 al 1911 con le sue 15 edizioni, a contare sempre più ricette. Ciascuna storia condivisa con l'; gastr in cui di qu sta di

culturale (finalmente nazionale) nascente. Saranno questi tempi desiderosi e in fermento patriottico a rendere l'Artusi compagno fedele con cui tutta Italia può confrontarsi per parlare della propria cucina e dei propri usi gastronomici.

L'Italia dona all'Artusi un patrimonio di diverse variabili e Artusi dona all'Italia una nuova tavola.

Proprio questo scambio di conoscenze è oggi condiviso concretamente sul sito [casartusi.it/](http://casartusi.it/) carteggio per indagare sul tempo passato ma soprattutto per conoscere il tempo presente, in quanto Artusi continua a essere



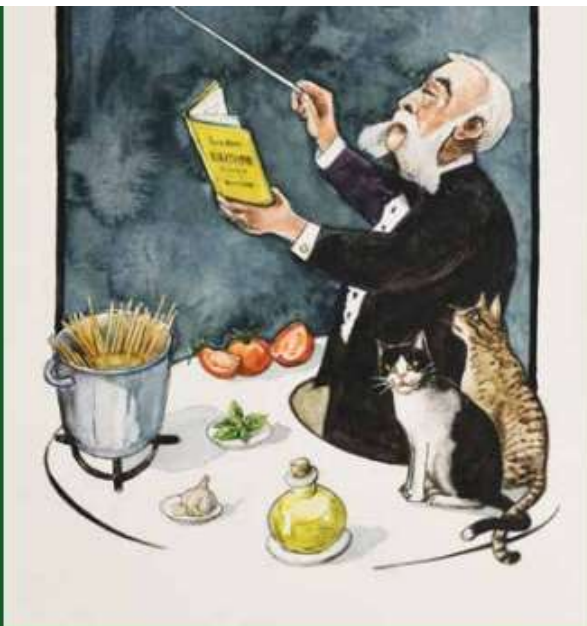
# GIOIA DI BER

Ceramiche da vino e da acqua in Italia dall'antichità classica al design



Gli ori

MIC



# Výjavy z histórie špagiet

V októbri 2019 vyšla v talianskom vydavateľstve Laterza nevšedná publikácia s názvom **Legenda o pôvode: Stručné dejiny špagiet s paradajkovou omáčkou** (*Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*). Pochádza od uznávaného profesora a historika v oblasti výživy Massima Montanariho a na sto stranách zachytáva rozkošatené dejiny tohto unikátneho talianskeho jedla.

v priebehu času a skúma, ako sa doň premietali vplyvy iných kultúr. Na konci celého procesu sa ukazuje, že špagety získali národnú identitu, o akej by sa na začiatku nikomu ani len nesnívalo.

Ukážky z knihy s ilustráciami Luciana Ragozzina sú súčasťou tejto špeciálnej prílohy, vydanéj pri príležitosti 6. ročníka Týždňa talianskej kuchyne vo svete.

In occasione della **Settimana della cucina italiana nel mondo**

La mostra è resa disponibile alle sedi diplomatiche italiane all'estero per l'esposizione in loco



## RAGIONANDO ATTORNO A UN PIATTO DI PASTA

È fuori discussione che la pasta sia un segno identitario dell'Italia a tavola, perfetta immagine di una cultura (non solo gastronomica) che paradossalmente trova nella varietà delle declinazioni locali la sua cifra unificata e distintiva. Centinaia di formati e migliaia di ricette, realizzate con prodotti diversi e con diverse procedure, sono legate a singole città o territori rurali, che in quelle preparazioni ricompongono storie, tradizioni, gusti diversi, dimostrando nel paese in modo capillare una cultura del cibo che non ha pari al mondo quanto varietà e imprevedibilità. Questa incredibile varietà di forme e sapori si ricondona tuttavia a una parola o a una sostanza, la pasta, divenuta ormai da tempo l'emo della cucina italiana.

Come nell'acqua, alcune ricette e alcuni formati si sono fatti spazio fra gli altri, impostandosi come simboli primari della cucina nazionale. Gli spaghetti al pomodoro, possibilmente conditi col formaggio parmigiano, sono il segno identitario per eccellenza.

## REASONING AROUND A DISH OF PASTA

Pasta is undeniably an identifying sign of Italy at table, the perfect image of a culture - not simply gastronomic - that finds its unifying and distinctive features in the diversity of local variations, paroxysmal as they may seem. Hundreds of shapes and thousands of recipes prepared using a range of ingredients and procedures are linked to specific towns and rural areas. Indeed, there is a whole host of stories, traditions and tastes in these many different preparations, spreading a food culture that is unequalled in its variety and unpredictability.

This extraordinary range of shapes and flavours can, however, be traced back to one word and substance, namely pasta, which has long been the icon of Italian cuisine. Within the vast, some recipes and shapes stand out from all the others, establishing themselves as primary symbols of national cuisine. Spaghetti with a tomato sauce, possibly sprinkled with Parmesan cheese, is the symbol for Italian identity par excellence.

## SPOT Artusi e la sua Romagna

[https://youtu.be/ScMbg6foKlI?list=PLdzlgaxkSV2sUappFoxfaDVjUF8aqn\\_DK](https://youtu.be/ScMbg6foKlI?list=PLdzlgaxkSV2sUappFoxfaDVjUF8aqn_DK)



CON IL CONTRIBUTO

CAMERA DI COMMERCIO DELLA ROMAGNA FORLÌ-CESENA E RIMINI

Casa Artusi ha pubblicato un video nella playlist **Artusi e la sua Romagna**.

Publicato da Maria Sabatini  
12 novembre 2021

### Artusi e la sua Romagna

Pellegrino Artusi rivive la sua Romagna nel presente scoprendo una Casa a lui dedicata che celebra il sapere e il saper-fare, la sua opera letteraria e gastronomica, tra la biblioteca e la scuola di cucina

L'assaggio dei Cappelletti all'uso di Romagna n.7, una delle ricette citate "come miglior minestra al mondo" nelle lettere del carteggio artusiano, lo riporta a rivivere nella mente la sua terra natale, una terra carica di gioia e amante del buon gusto in cucina, che è rimasta l'autentica Romagna dei suoi ricordi

Con questo racconto celebriamo la digitalizzazione di oltre 1800 lettere del matrimonio, available nell'Archivio storico. **Mostra meno**

14 e altri 21 Commenti: 3 Visualizzazioni: 401

975  
Persone raggiunte

55  
Reazioni, commenti e  
condivisioni

Artusi rivive la Romagna di oggi e scopre una Casa a lui dedicata. L'assaggio di un piatto di cappelletti in brodo gli apre nella mente scenari e paesaggi della sua amata Romagna



# Candidatura Cucina di casa italiana UNESCO

Verso il futuro



## CAPOLAVORI ITALIANI

I gesti, la storia, il sapere, i sapori. Uniti a formare un Patrimonio che oggi inizia il suo cammino verso l'Unesco, sostenuto da un comitato prestigioso

a cura di EMANUELA FERRELLI, a guida di GIUSEPPE COTRONEO

01 - LA CUCINA ITALIANA

02 - LA CUCINA ITALIANA

03 - LA CUCINA ITALIANA

Verso il futuro



04 - LA CUCINA ITALIANA

05 - LA CUCINA ITALIANA



**LIANA ROCCHETTI**  
Autrice, Torino della WorldCup  
Dipartimento

**I**l **DISEGNO** è il **PRODOTTO** che lo sviluppo della tradizione delle ricette della tradizione di questi prodotti autentici è garantita e non può essere solo il risultato di prodotti anche più innovativi, per essere un capolavoro che nasce dalla cultura e dalla storia. Oggi questi prodotti rappresentano di più il segno di design contemporaneo di un'industria capace di costruire relazioni anche diverse con nuovi clienti e consumatori e proprio grazie alla promozione tecnologica, i materiali e i legumi della cucina classica sono tornati, che possono integrarsi nel mercato e non solo come ricambio. La grande sfida è di creare valore e un percorso innovativo.



**ALBERTO CAPUTI**  
Autore del libro "La Cucina Italiana"  
Autore del libro "La Cucina Italiana"

**Q**uesto è un momento di grande importanza per il nostro Paese, che ha una tradizione gastronomica che non solo è un patrimonio culturale, ma è anche un motore di sviluppo economico. È importante che il nostro Paese sia in grado di creare valore e un percorso innovativo. La grande sfida è di creare valore e un percorso innovativo.



**GIOVANNA FORMIS**  
Autrice del libro "La Cucina Italiana"  
Autore del libro "La Cucina Italiana"

**I**n questo momento di grande importanza per il nostro Paese, è importante che il nostro Paese sia in grado di creare valore e un percorso innovativo. La grande sfida è di creare valore e un percorso innovativo.



06 - LA CUCINA ITALIANA

07 - LA CUCINA ITALIANA



**ROBERTA GARIBOLDI**  
Autrice del libro "La Cucina Italiana"  
Autore del libro "La Cucina Italiana"

**D**ella cucina italiana è un patrimonio culturale che non solo è un patrimonio culturale, ma è anche un motore di sviluppo economico. È importante che il nostro Paese sia in grado di creare valore e un percorso innovativo. La grande sfida è di creare valore e un percorso innovativo.



**MASSIMO MORICONI**  
Autore del libro "La Cucina Italiana"  
Autore del libro "La Cucina Italiana"

**C**onoscere il nostro Paese è un patrimonio culturale che non solo è un patrimonio culturale, ma è anche un motore di sviluppo economico. È importante che il nostro Paese sia in grado di creare valore e un percorso innovativo. La grande sfida è di creare valore e un percorso innovativo.



**FULVIO PETRONI**  
Autore del libro "La Cucina Italiana"  
Autore del libro "La Cucina Italiana"

**L**asciare il nostro Paese è un patrimonio culturale che non solo è un patrimonio culturale, ma è anche un motore di sviluppo economico. È importante che il nostro Paese sia in grado di creare valore e un percorso innovativo. La grande sfida è di creare valore e un percorso innovativo.



**SARA PIRELLI**  
Autrice del libro "La Cucina Italiana"  
Autore del libro "La Cucina Italiana"

**L**asciare il nostro Paese è un patrimonio culturale che non solo è un patrimonio culturale, ma è anche un motore di sviluppo economico. È importante che il nostro Paese sia in grado di creare valore e un percorso innovativo. La grande sfida è di creare valore e un percorso innovativo.



08 - LA CUCINA ITALIANA

09 - LA CUCINA ITALIANA



**FULVIO PETRONI**  
Autore del libro "La Cucina Italiana"  
Autore del libro "La Cucina Italiana"

**I**n questo momento di grande importanza per il nostro Paese, è importante che il nostro Paese sia in grado di creare valore e un percorso innovativo. La grande sfida è di creare valore e un percorso innovativo.

LA CUCINA ITALIANA

01 - LA CUCINA ITALIANA

02 - LA CUCINA ITALIANA

03 - LA CUCINA ITALIANA

04 - LA CUCINA ITALIANA

05 - LA CUCINA ITALIANA

06 - LA CUCINA ITALIANA

07 - LA CUCINA ITALIANA

08 - LA CUCINA ITALIANA

09 - LA CUCINA ITALIANA

10 - LA CUCINA ITALIANA

11 - LA CUCINA ITALIANA

12 - LA CUCINA ITALIANA

13 - LA CUCINA ITALIANA

14 - LA CUCINA ITALIANA

15 - LA CUCINA ITALIANA

16 - LA CUCINA ITALIANA

17 - LA CUCINA ITALIANA

18 - LA CUCINA ITALIANA

19 - LA CUCINA ITALIANA

20 - LA CUCINA ITALIANA

21 - LA CUCINA ITALIANA

22 - LA CUCINA ITALIANA

23 - LA CUCINA ITALIANA

CAS/ARTUSI

