

Arriva la Festa Artusiana dal 24 giugno al 2 luglio

Le prime anticipazioni: **gli aperitivi a Casa Artusi**: Luca Cesari, Graziano Pozzetto, Giulia Ubaldi

Da Staff 4live -

5 giugno 2023

La Festa Artusiana, in programma a Forlimpopoli dal 24 giugno al 2 luglio, scalda i motori e perfeziona un ricco programma di appuntamenti gastronomici e culturali, senza dimenticare un forte spirito solidale per il mondo della produzione agro-alimentare di cui è sempre stata un'importante vetrina. Tornano così **gli Aperitivi a Corte di Casa Artusi**, di cui saranno protagonisti i narratori di storie, di prodotti e di progetti. Ogni incontro si concluderà con un aperitivo e sarà allietato da un accompagnamento musicale. Ecco alcune anticipazioni.

Nella corte di Casa Artusi si potrà partecipare a un panel dedicato a un'icona della cucina italiana, la pizza, coordinato da Luca Cesari autore del libro Storia della piazza da Napoli a Hollywood. In questo caso la degustazione a tema sarà seguita da una raccolta fondi a supporto della ricostruzione di O Fiore Mio Hub di Faenza colpito dall'alluvione. Con Graziano Pozzetto si parlerà del libro Tonino Guerra, il cibo e l'infanzia. Noi continuiamo a mangiare i piatti della mamma.

Altro appuntamento riguarda un'altra storia di sapori e incontri come quello tra Parmigiano Reggiano e il Gin Primo di Romagna con esibizione musicale jazz e degustazione verticale di diverse stagionature. Una proposta curiosa è l'incontro per scoprire cosa fa un'antropologa del cibo, Giulia Ubaldi, che nel suo laboratorio di Antropologia del Cibo a Milano da 10 anni studia l'ibridazione delle cucine domestiche nel mondo.

Sempre a cura di Casa Artusi durante la Festa Artusiana è in programma l'inaugurazione del nuovo spazio polifunzionale, nel quale sono previsti uffici, sala per eventi, spazio espositivo di prodotti e di vendita e la presentazione dei progetti commerciali e di comunicazione che partiranno a Casa Artusi dall'estate: tra questi nuovo sito, nuova veste grafica, nuovi corsi di cucina e di scrittura gastronomica.