

Forlimpopoli, torna la Festa Artusiana

La 27a edizione dal 24 giugno al 2 luglio nella città del grande Pellegrino Artusi

Nove giorni con il bello e il buono e il solidale. Dal 24 giugno al 2 luglio Forlimpopoli, città natale del grande "cuoco" Pellegrino Artusi, si trasforma nella capitale della cultura gastronomica italiana con la XXVIIa edizione della Festa Artusiana. Dedicata al padre della cucina italiana, la Festa propone un'ottantina di appuntamenti tra incontri, eventi culturali, riflessioni sul cibo, degustazioni guidate, show cooking, spettacoli e tanto altro: saranno presenti più di trenta ristoranti tipici dislocati nelle vie e piazze del centro a cui si aggiungono una ventina di stand di associazioni e città gemellate, insieme a un'altra ventina di produttori sempre del tipico nell'area mercato.

Fil rouge dei nove giorni la cultura gastronomica nell'ottica di una forte impronta solidale con il mondo agroalimentare, all'indomani dell'alluvione che ha duramente colpito la Romagna. Perché come ha detto Carlo Petrini, Premio Artusi 2016 e patron storico di Slow Food, "la solidarietà passa anche per il cibo". In Piazza Garibaldi e in via Saffi, tra gli stand e le cucine delle associazioni (culturali e di categoria) e delle città (romagnole e gemellate), vi saranno anche le cucine di alcune associazioni particolarmente impegnate nella fase emergenziale come la Protezione Civile e la sezione dell'Associazione Alpini di Forlimpopoli.

Sarà presente anche una cucina messa a disposizione dall'amministrazione comunale ai ristoranti che sono momentaneamente chiusi a causa dell'alluvione ma che desiderano dare il segno della loro presenza e della volontà di ripartire al più presto.

Tanti i centri di gravità della festa. A partire da **Casa Artusi**, centro di cultura gastronomica che valorizza l'opera del padre della cucina domestica italiana. Sabato 24 giugno è previsto un convegno su "La cucina italiana e la candidatura Unesco", alla presenza dei massimi studiosi della cultura gastronomica nazionale: al centro della giornata i temi della biodiversità e della sostenibilità, i due cardini della candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale Unesco. Sempre a **Casa Artusi** ogni giorno alle ore 19 tornano gli Aperitivi a Corte di **Casa Artusi**, insieme a narratori di storie, prodotti e progetti.

Sempre all'Artusiana ogni sera la suggestiva corte della Rocca Ordellaffa ospita show cooking con importanti firme della cucina grazie alla collaborazione con l'Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena e con l'associazione CheftoChef EmiliaRomagna Cuochi. Protagonisti sono prestigiosi ristoranti e locali stellati che presentano al grande pubblico i segreti delle loro ricette e la cucina d'autore che parte dalla valorizzazione dei prodotti regionali

Ancora. La città natale dell'Artusi omaggia domenica 25 giugno i cuochi dilettanti animati dal sacro fuoco per i fornelli con il Premio Marietta, il concorso nazionale promosso dal Comune di Forlimpopoli, in collaborazione con **Casa Artusi** e l'Associazione delle Mariette, dedicato alla celebre governante del gastronomo, Marietta Sabbatini. In palio un premio di 1.000 Euro offerti da Spazio Conad, mentre tutti gli altri finalisti ricevono 5 chili di pasta, messi a disposizione sempre da Conad. Sempre domenica vengono consegnati i Premi Marietta ad Honorem, assegnati a Stefano Pransani del Mulino Pransani di Sogliano al Rubicone, e a Cettina Vincenzino, siciliana d'origine e tedesca di adozione, grande divulgatrice della cucina italiana. Forlimpopoli, insignita del titolo Città del Formaggio nel 2022, in occasione della Festa Artusiana dedica una piazzetta agli incontri sui formaggi grazie alla collaborazione con Onaf, l'Associazione nazionale assaggiatori formaggi. Al centro degustazioni e narrazioni alla scoperta di territori italiani raccontati attraverso la loro cultura casearia. Infine, per chi vuole fare due passi nella storia con il palato, l'invito è entrare tutte le sere alle ore 21 al Museo Archeologico Nazionale "T. Aldini" di Forlimpopoli, dove ci si accomoda a un'ideale Tavola nel mondo antico.

FC - 32303

Forlimpopoli, FC, Italia, 20/06/2023 08:25

EFA News - European Food Agency