

Il mercato di Campagna Amica all'Artusiana: tre serate "alla moda di Pellegrino Artusi"

Il mercato di Campagna Amica all'Artusiana: tre serate "alla moda di Pellegrino Artusi"

Le aziende di Campagna Amica portano il vero cibo contadino in trasferta a Forlimpopoli

Redazione 21 giugno 2023 09:28

Cuoco contadino di Campagna Amica

Per festeggiare come ogni anno il gastronomo e scrittore romagnolo **Pellegrino Artusi**, autore de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", primo codice alimentare dell'Italia unita, le aziende di Campagna Amica portano il vero cibo contadino in trasferta a Forlimpopoli. Con l'obiettivo di celebrare l'Artusi, colui che di fatto ha elevato il cibo da puro alimento di sussistenza a fattore culturale ed è unanimemente riconosciuto come il papà della cucina italiana, sabato aprirà l'evento la società agricola Fratelli Giorgini con piadina romagnola della tradizione affettati e formaggi freschi, passa il testimone domenica alla Soc. Agr. Tenuta la Fiera con una prelibata proposta di primi fatti rigorosamente a mano e conditi col ragù buono di Romagna, per concludere infine lunedì con l'agriturismo Antico Frutto presente con le tagliatelle preparate a vista, al ragù tradizionale. Presente in tutte e tre le serate anche un vino in abbinamento e lo yogurt gelato della Soc. Agr. Il Boschetto, nel cuore della 27esima edizione della Festa Artusiana in corso fino al 2 Luglio a Forlimpopoli. Da sabato a lunedì, nello stand centrale in piazza Garibaldi, le aziende agricole ed agriturismi di Campagna Amica, in partnership con Coldiretti Forlì-Cesena e Coldiretti Rimini, proporranno dalle ore 18.30 i loro piatti: sabato (Soc. Agr. F.lli Giorgini) la piadina romagnola e i suoi condimenti tradizionali (affettati e formaggi freschi); domenica (Soc. Agr. Tenuta La Fiera) tris di Primi alla "moda artusiana"; mentre lunedì (Agriturismo l'Antico Frutto di Premilcuore) la tagliatella al ragù: Tagliatelle al sugo di carne (Ric. Artusi n. 4).

© Riproduzione riservata