

## *Torna a Forlimpopoli la Festa Artusiana 2023*

La Festa Artusiana è un evento unico, che unisce convivialità, sapori, tradizioni e cultura in un mix irresistibile. Scopri il programma.

Torna l'appuntamento annuale della Festa Artusiana, celebrata nella splendida cittadina di Forlimpopoli. Dal 24 giugno al 2 luglio, i vicoli e le piazze si trasformano in un affascinante palcoscenico dove la cucina, la cultura e la passione per il buon cibo vengono celebrate in nome di Pellegrino Artusi, il celebre gastronomo che ha dedicato la sua vita alla divulgazione dell'autentica cucina italiana.

La Festa Artusiana è molto più di un evento gastronomico: è un tributo all'opera di Artusi e alla sua eredità, che continua a influenzare la cucina italiana contemporanea. Il cuore pulsante sono le strade e le piazze della città e anche Casa Artusi, la casa natale del gastronomo trasformata in un centro culturale dedicato alla "scienza in cucina" e all'arte di mangiare bene, principi tanto cari ad Artusi.

L'atmosfera unica e accogliente che si respira durante la festa, con le sue mostre, laboratori di cucina, spettacoli e incontri con chef e personalità del mondo culinario, coinvolge e stimola tutti i sensi. Le strade di Forlimpopoli diventano un laboratorio a cielo aperto, dove i partecipanti possono immergersi nei sapori, nei colori e nei profumi della cucina italiana.

Ma la Festa Artusiana non è solo una celebrazione della cucina di Artusi, è anche un'occasione per esplorare le diverse ricette e tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia, per dare voce alla diversità e alla ricchezza della nostra gastronomia.

Il programma completo della Festa Artusiana 2023

Sabato 24 giugno

17.30 – Chiesa dei Servi, **Casa Artusi**

Convegno d'apertura

a cura della **Fondazione Casa Artusi**

La cucina italiana e la candidatura UNESCO

Biodiversità e sostenibilità sono le parole d'ordine indicate nel titolo della candidatura, a significare la straordinaria differenziazione del patrimonio gastronomico del Paese e la sua storica radice popolare, contadina, attenta alla valorizzazione delle risorse e a non sprecarle.

Saluti:

Milena Garavini, Sindaco Comune di Forlimpopoli

Laila Tentoni, **Presidente Casa Artusi**

Maddalena Fossati, Direttore La Cucina Italiana

Interventi:

Massimo Montanari, Università di Bologna – La cucina come bene culturale

Paolo Pileri, Politecnico di Milano – Progettare lentezza per leggere storie di cibo e di paese

Andrea Segrè, Università di Bologna – La sostenibilità della cucina italiana

Cettina Vicenzino, gastronomo e scrittrice – La cucina italiana fuori d'Italia

Alberto Capatti, direttore scientifico Casa Artusi – Artusi e la cucina italiana

Coordina Mattia Fiandaca, gastronomo Casa Artusi

19.30 – Piazzetta Berta & Rita

Incontri ONAF

Rete del Turismo Casario. Interviene il Presidente Eros Scarafoni, noto produttore e affinatore marchigiano.

20.00 – Piazza Fratti

Show-cooking

con Alberto Valentini, Pasticciere di Santa Dolce Vita – Santa Sofia

A cura dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena

20.45 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi

Burattinificio Mangiafuoco con "La fiaba del naso d'argento"

21.00 – Museo Archeologico "T. Aldini"

Visita guidata al Museo sulla gastronomia antica a cura di Atlantide soc. coop.

Tutta la serata animazione per le vie a cura dei buskers:

Hoopnotika con "Che cosa cerchi?"

## ***Torna a Forlimpopoli la Festa Artusiana 2023***

Gaia Ma con “Hit my heart”

Domenica 25 giugno

19.00 – Casa Artusi

Aperitivo a corte

Un panel coordinato da Luca Cesari, Storico della gastronomia e autore del libro: Storia della Pizza. Da Napoli a Hollywood. Intervengono i pizzaioli Corrado Scaglione, Lipen Monza e Brianza e Davide Fiorentini di “O Fiore Mio” di Faenza. Segue degustazione di pizze salate e pizza dolce alla napoletana di Artusi, calice di Poderi dal Nespole, con dj set dal vivo – DJ Gianni per la raccolta fondi a supporto della ricostruzione di “O Fiore Mio Hub” di Faenza colpito dall’emergenza alluvionale

20.00 – Piazza Fratti

Assegnazione del Premio Marietta 2023 per cuochi non professionisti e dei Premi Marietta ad honorem a:

Cettina Vicenzino, Premio Marietta ad honorem 2023 per la comunicazione

Molino Pransani, Premio Marietta ad honorem 2023 per l’impresa

A seguire: show cooking con

Nicoletta Ghidini, Vincitrice del Premio Marietta 2022

A cura dell’Associazione Cuochi Artusiani Forlì–Cesena

20.00 – Mattoncinoteca

Laboratorio gratuito per bambini con i mattoncini da costruzione sui prodotti alimentari

20.30 – Piazzetta Berta & Rita

Incontri ONAF

Presentazione del Festival che si terrà a Picinisco 8 e 9 luglio che celebra la tradizione pastorale della Valle del Comino.

20.45 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi

Fabius con “One man show”.

21.00 – Museo Archeologico “T. Aldini”

Visita guidata al Museo sulla gastronomia antica a cura di Atlantide soc. coop.

21.00 – Chiesa del Carmine

La cucina italiana tra la Romagna e il mondo

Incontro con Luigi “Pasticcino” Montanini, “il cuoco della Formula 1”.

In collaborazione con la Scuderia Ferrari Club Forlimpopoli.

Tutta la serata animazione per le vie a cura dei buskers:

Teodor Borisov con “Il mondo delle marionette”

Hoopnotika con “Coraç\$ã£o preto”

Lunedì– 26 giugno

19.00 – Casa Artusi

Aperitivo a corte

Graziano Pozzetto, Tonino Guerra, Il cibo e l’infanzia. Noi continuiamo a mangiare nei piatti della mamma (Il Ponte Vecchio)

Graziano Pozzetto ci guida nei sapori e nei ricordi di Tonino Guerra ripercorrendo quelle ricette casalinghe e quella convivialità che lo hanno accompagnato tutta la vita. Dialoga con l’autore, Rita Giannini, biografa di Tonino Guerra e Alberto Capatti, direttore scientifico Casa Artusi. Segue assaggio di liquore ai frutti dimenticati e degustazione della ricetta artusiana Crostini fioriti n.117

20.00 – Piazza Fratti

Show-cooking

con Mirko Savoia, Pizzaiolo Gourmet del Molino Benini – Santo Stefano Ravenna

A cura dell’Associazione Cuochi Artusiani Forlì–Cesena

20.30 – Piazzetta Berta & Rita

Incontri ONAF

I territori dove si produce il Parmigiano, in particolare quelli montani dove si rispetta la biodiversità .

Con Fabio Giberti dell’APR (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano)

20.45 – Fossato della Rocca

Piero Ricciardi con “Why not?”

***Torna a Forlimpopoli la Festa Artusiana 2023***

21.00 – Piazza Fratti

La cucina italiana tra la Romagna e il mondo

Cappelletti, rustida e bustrè`ng: la cucina romagnola oltre i confini della Romagna

Quanto conosciamo i piatti tipici della Romagna? Ne parliamo con le docenti del Dipartimento di Interpretazione e Traduzione dell'Università di Bologna, in una presentazione interattiva sulla comunicazione online dell'enogastronomia romagnola

21.00 – Museo Archeologico “T.Aldini”

Visita guidata al Museo sulla gastronomia antica a cura di Atlantide soc. coop.

Tutta la serata animazione per le vie a cura dei buskers:

Katastrofa Clown con “Katastrofa show”

Hoopnotika con “Che cosa cerchi”

Martedì 27 giugno

18.30 – Piazza Gramsci

La Podistica Artusiana.

Podistica ludico-motoria non competitiva su percorsi da 4,5 e 8,5 km.

A cura dell'Asd. Polisportiva Azzurra

19.00 – Casa Artusi

Aperitivo a corte

Racconti di comunicazione gastronomica e progetti settembrini di Casa Artusi. Presentazione al pubblico del nuovo progetto grafico Artusi, lancio del nuovo sito e della nuova veste grafica di Casa Artusi, a cura di SmArt. Con:

Martina Liverani, Scrivere di gastronomia – Presentazione del progetto di scrittura creativa e raccolta ricettari con Artusi

Debora Manetti e Francesco Canovaro – Zetafonts, La grafica gastronomica – Il processo di costruzione artigianale del font Artusi

Segue concerto musicale delle più belle melodie che hanno accompagnato la nostra vita e che ne rappresentano il gusto... con Elisa Ridolfi (voce), Riccardo Bertozzini (chitarra) e Andrea Alessi (contrabbasso). In collaborazione con il Centro Diego Fabbri

La serata prevede un aperitivo con ricetta artusiana Sandwich n.114 e calice di Poderi dal Nespoli.

19.30 – Asilo La lucciola

“Artusi al Nido”

Cena/pic-nic per le famiglie che dei bambini frequentano il nido “La Lucciola”

20.00 – Mattoncinoteca

Laboratorio gratuito per bambini con i mattoncini da costruzione sui prodotti alimentari

20.00 – Piazza Fratti

Show-cooking

con Mattia Borroni – Ristorante Alexander, Ravenna

A seguire per gli incontri de La cucina italiana tra la Romagna e il mondo

Da Romagna mia alla mia Romagna

Massimo Giovagnoli – Resp. Commerciale Officine Spadoni

Andrea Gentilini – Il Lavoro dei Contadini e Slow Food Imola

Paolo Rambelli – Ass. Cultura Comune di Forlimpopoli

Coordina Franco Chiarini – CheftoChef emiliaromagnacuochi

20.30 – Piazzetta Berta & Rita

Incontri ONAF

Fattoria La Pulcina. I formaggi naturali come modo per preservare il territorio

20.45 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi

La Valigia di Cartone con “Risate in valigia”

21.00 – Museo Archeologico “T.Aldini”

Visita guidata al Museo sulla gastronomia antica a cura di Atlantide soc. coop.

21.15 – Teatro Verdi

Spettacolo teatrale “Brace e neve”, una fiaba di cucina a fuoco lieve. Regia di Denio Derni

## ***Torna a Forlimpopoli la Festa Artusiana 2023***

Tutta la serata animazione per le vie a cura dei buskers:

Fabius con “One man show”

Piero Ricciardi con “Why not?”

Mercoledì – 28 giugno

18.00 – Largo Paolucci

In bici allo Spinadello

Biciclettata fino all’oasi naturalistica dello Spinadello, alle porte di Forlimpopoli, con rientro per l’incontro sugli “scrittori in bicicletta”

19.00 – Casa Artusi

Aperitivo a corte

Claudio Gregori. I vagamondi, scrittori in bicicletta

Claudio Gregori con la sua tipica leggerezza esplora passioni e peripezie ciclistiche di poeti e scrittori, da Salgari a Conan Doyle, da Fallaci a de Beauvoir, tutti testimoni di un mondo che cambia, in sella a una bici, pedalata dopo pedalata. Dialoga con l’autore il professor Stefano Pivato, autore de La storia sociale della bicicletta.

Seguono un intervento di Marco Bernardi, ideatore col fratello Gianluca del BRN Village, il primo villaggio italiano della bicicletta, che ha sede a Forlimpopoli, e un aperitivo con ricetta artusiana pomodori ripieni n.430 e calice di Poderi dal Nespoli.

20.00 – Piazza Fratti

Show-cooking

con Davide Zanetti, Chef del Calamare By Fantini Club – Milano Marittima

A cura dell’Associazione Cuochi Artusiani Forlì–Cesena

20.30 – Piazzetta Berta & Rita

Incontri ONAF

I formaggi di Brisighella, con Massimo Giovagnoli delle “Officine gastronomiche Spadoni”

20.45 – Fossato della Rocca

Lory Bold con “Musica nel cuore”

21.00 – Chiesa del Carmine

La cucina italiana tra la Romagna e il mondo

Incontro con il prof. Carlo Fabbri, Direttore di Gastroenterologia ed Endoscopia digestiva presso gli Ospedali di Forlì e Cesena, ideatore di “Me ne cibo”, evento multidisciplinare sul benessere di corpo e mente

21.00 – Museo Archeologico “T.Aldini”

Visita guidata al Museo sulla gastronomia antica a cura di Atlantide soc. coop.

21.15 – Teatro Verdi

Spettacolo teatrale “Mastro Geppetto alla ricerca del figlio perduto”, regia di Denio Derni

Tutta la serata animazione per le vie a cura dei buskers:

La Valigia di Cartone con “Cantastorie in bicicletta”

Piero Ricciardi con “Why not?”

Giovedì – 29 giugno

18.45 – Museo Archeologico “T.Aldini”

Degustazioni guidate di cucina romana antica.

A cura di ArkeoGustus e Atlantide soc. coop.

A seguire alle 21, visita guidata al Museo

19.00 – Casa Artusi

Aperitivo a corte

L’italiano del cibo: continuità e novità

Dialogano Chiara Murru e Valentina Iosco. Introduzione di Laila Tentoni e Giovanna Frosini

Un progetto di ricerca in corso, realizzato da quattro Università italiane, indaga sui caratteri, i testi, le parole della tradizione gastronomica italiana. Lungo il filo conduttore dell’Italiano del cibo, di Giovanna Frosini e Sergio Lubello, incontreremo anche i Banchetti di Cristoforo Messi Sbugo, studiati da Veronica Ricotta, e le Lettere autografe di Pellegrino Artusi, pubblicate da Monica Alba. Segue aperitivo con ricetta artusiana polpette n.314 con salsa rustica n.104 e un calice di Poderi dal Nespoli

***Torna a Forlimpopoli la Festa Artusiana 2023***

19.30 – Chiesa di San Pietro

Festività dei Santi Pietro e Paolo.

Alla Messa della 19.30, seguiranno dei canti sul sagrato della Chiesa e la distribuzione di un numero speciale della rivista *Tracce* dedicato al saggio “Il Senso Religioso” di don Giussani con prefazione di Jorge Mario Bergoglio. Alle 22 brindisi e canti nel cortile interno di San Pietro.

A cura del Centro Culturale don Francesco Ricci insieme alla Comunità Cristiana di Forlimpopoli

20.00 – Mattoncinoteca

Laboratorio gratuito per bambini con i mattoncini da costruzione sui prodotti alimentari

20.00 – Piazza Fratti

Show-cooking

con Giorgio Clementi – Osteria dei Frati, Roncofreddo

A seguire per gli incontri de *La cucina italiana tra la Romagna e il mondo*

*Le colline di Roncofreddo*

Renato Brancaleoni – Fossa dell’Abbondanza

Mauro Giardini – Villa Venti

Sergio Diotti – ‘Ossteria’

Demetrio Bernabini – Podere La Torre

20.30 – Piazzetta Berta & Rita

Incontri ONAF

Un percorso alla scoperta della produzione della birra artigianale con Nicola Grande, mastro birraio di Casa Spadoni

20.45 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi

Teodor Borisov con “Il mondo delle marionette”

21.15 – Teatro Verdi

Premiazione degli studenti del Liceo artistico “Canova” per l’azione “L’arte si fa spazio” nell’ambito del progetto di riqualificazione urbana di piazza Pompilio a Forlimpopoli

Tutta la serata animazione per le vie a cura dei buskers:

Lory Bold con “Musica nel cuore”

Katastrofa Clown con “Baloons”

Venerdì 30 giugno

18.45 – Museo Archeologico “T.Aldini”

Degustazioni guidate di cucina romana antica.

A cura di ArkeoGustus e Atlantide soc. coop.

A seguire alle 21, visita guidata al Museo

19.00 – Casa Artusi

Aperitivo a corte

L’incontro tra il Parmigiano Reggiano e il Gin Primo di Romagna

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano racconta il lavoro dei produttori che ogni mattina portano questa eccellenza sulle nostre tavole. A seguire degustazione verticale di stagionature di formaggio in abbinamento all’assaggio e alla storia dei diversi Gin della Premiata Officina Lugaresi di Cesena. Segue esibizione musicale Prestige Jazz Duo – Alessandro Scala e Sam Gamberini

20.00 – Piazza Fratti

Show-cooking

a cura dell’associazione Accademia Artusiana di Forlimpopoli

A seguire incontro su frutti dimenticati e biodiversità recuperata a cura dell’Associazione Cuochi Artusiani Forlì–Cesena.

Interverranno:

Maurizio Sirotti Referente Arpae Forlì–Cesena

Ambra Micheletti Ref. Agenzia regionale ASSAM Marche

Referente Arpa Toscana

Sergio Guidi presidente associazione Patriarchi della Natura

Presenta: Maurizio Artusi presidente Accademia Artusiana

## *Torna a Forlimpopoli la Festa Artusiana 2023*

Nell'occasione verrà presentato il nuovo volume della serie curata dall'ARPAE "Frutti dimenticati e Biodiversità recuperata" relativo a Marche e Toscana.

20.30 – Piazzetta Berta & Rita

Incontri ONAF

I formaggi piemontesi. Eccellenze poco conosciute delle valli cuneesi.

20.45 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi

Gianni Risola con "Otto Panzer Show"

21.00 – Chiesa del Carmine

La cucina italiana tra la Romagna e il mondo

Incontro su "Come mangeremo nel futuro" con il prof. Marco Dalla Rosa, coordinatore del Corso di Laurea in Tecnologie alimentari dell'Università di Bologna e componente del Comitato Scientifico della Fondazione Casa Artusi

Tutta la serata animazione per le vie a cura dei buskers:

Teodor Borisov con "Il mondo delle marionette"

Katastrofa Clown con "Katastrofa show"

Sabato 1 luglio

18.45 – Museo Archeologico "T.Aldini"

Degustazioni guidate di cucina romana antica.

A cura di ArkeoGustus e Atlantide soc. coop.

A seguire alle 21, visita guidata al Museo

19.00 – Casa Artusi

Aperitivo a corte

Giulia Ubaldi: Zammù<sup>1</sup>, cosa fa un'antropologa del cibo

Un libro che ripercorre dieci anni di lavoro e di ricerca di Giulia Ubaldi, antropologa con un Laboratorio di Antropologia del Cibo a Milano che quotidianamente celebra la condivisione e l'ibridazione delle cucine domestiche del mondo. Segue aperitivo con ricetta artusiana pollo fritto n.205 con maionese n.126 e un calice di Poderi dal Nespoli

20.00 – Mattoncinoteca

Laboratorio gratuito per bambini con i mattoncini da costruzione sui prodotti alimentari

20.00 – Piazza Fratti

Show-cooking in omaggio alla città gemella di Villeneuve Loubet

con Giancarlo Mondini dell' AIS e Massimo Gaiani.

A cura dell' Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena

20.30 – Piazzetta Berta & Rita

Incontri ONAF

Assaggiamo insieme il formaggio. A cura dei maestri assaggiatori ONAF di Parma.

20.45 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi

Bhappy con "Silente, il primo vero mago"

21.00 – Chiesa del Carmine

La cucina italiana tra la Romagna e il mondo

Incontro su "Il gusto e la lingua: le forme della memoria gastronomica e culturale degli italiani all'estero tra Dante e Artusi".

Con la prof.ssa Anabela Ferreira dell'Università di Bologna, traduttrice in portoghese del manuale artusiano. In collaborazione con la consulta degli Emiliano Romagnoli nel mondo.

Tutta la serata animazione per le vie a cura dei buskers:

Teodor Borisov con "Il mondo delle marionette"

Baloons con "Katastrofa"

18.00 – Corte di Casa Artusi

Premio nocino 2023, a cura di AIS Romagna

L'atteso appuntamento in collaborazione con Casa Artusi, Comune di Forlimpopoli e l'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli. Incontro pubblico nella corte di Casa per la premiazione dei migliori nocini di produzione casalinga in Emilia-Romagna. Una giuria composta da Sommelier AIS ed esperti degustatori di nocino, valutati i cinque campioni finalisti,

## *Torna a Forlimpopoli la Festa Artusiana 2023*

consegnando i Premi Noce d'oro, d'argento e di bronzo. Degustazione di ricette con ingrediente nocino a cura dell'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli

18.45 – Museo Archeologico "T.Aldini"

Degustazioni guidate di cucina romana antica.

A cura di ArkeoGustus e Atlantide soc. coop.

A seguire alle 21, visita guidata al Museo

19.30 – Piazzetta Berta & Rita

Incontri ONAF

La tradizione dello Squacquerone in Romagna.

Dialogo fra un'allevatrice e un produttore.

20.00 – Piazza Fratti

Show-cooking

con Matteo Salbaroli – L'acciuga Osteria di Ravenna e Omar Casali – Marè, Cesenatico.

A seguire per gli incontri de La cucina italiana tra la Romagna e il mondo:

"Le liliacee vanno al mare"

Roberto Casali – Ecopeste

Lea Gardi – 'Il lavoro dei contadini'

Stefano Silvi – Nerofermento

Gabriele Bazzocchi – medico gastroenterologo

20.45 – Fossato della Rocca

Crazy Animals con "Katastrofa clown"

Tutta la serata animazione per le vie a cura dei buskers

Katastrofa Clown con "Katastrofa show"

La Valigia di Cartone con "Cantastorie in bicicletta"

