

DOPO L'ALLUVIONE

Forlì

La festa Artusiana Cucina a disposizione dei ristoratori colpiti «Segnale di vicinanza»

Forlimpopoli, le novità: incontri culturali nella chiesa del Carmine e show cooking nella corte interna della rocca con importanti chef Ricco anche il programma degli spettacoli: una trentina di eventi

di **Matteo Bondi**

La Festa Artusiana di Forlimpopoli torna ad animare vie e piazze del centro storico da sabato 24 giugno a domenica 2 luglio per una nove giorni all'insegna di eventi culturali, riflessioni sul cibo, degustazioni guidate, show cooking, spettacoli e tanto altro. Quella di quest'anno è la XXVII edizione della manifestazione dedicata al padre della cucina italiana, Pellegrino Artusi. Trenta gli stand gastronomici allestiti per l'occasione per un excursus culinario che abbraccia tutta l'Italia, a questi si aggiungono una ventina di altri punti gestiti da associazioni e città gemellate, mentre un'altra ventina saranno le postazioni di prodotti tipici nell'area mercato.

«All'indomani dell'alluvione che ha colpito la Romagna – spiega la sindaca, Milena Garavini –, abbiamo voluto dare un segnale anche alla Festa di vicinanza alle realtà maggiormente colpite». In piazza Garibaldi, denominata Artusi per i nove giorni, verrà messa a disposizione una cucina ai ristoratori che sono momentaneamente chiusi a causa della calamità. La festa si apre, come di consueto, con un convegno a Casa Artusiana, dedicato quest'anno alla 'Cucina italiana e la candidatura Unesco', alla presenza dei massimi studiosi della cultura gastronomica nazionale. Ricco il calendario di 'Aperitivi a Corte'

IL CONVEGNO

La kermesse si apre sabato 24 giugno con la conferenza dedicata quest'anno a 'Cucina italiana e candidatura Unesco'



Da sinistra l'assessore regionale Andrea Corsini, la sindaca Milena Garavini, Adriano Bonetti, Paolo Rambelli, Laila Tentoni e Milena Rossi (Salieri)

che spaziano dall'omaggio alla pizza a quello del Parmigiano Reggiano. Novità di quest'anno l'apertura come spazio per incontri culturali della chiesa del Carmine in via Saffi: domenica 25 protagonista il cuoco della Formula 1 Luigi Montanini; lunedì 26 Silvia Bernardini presenta insieme alle colleghe dell'Università di Bologna il progetto Gastrowiki sulla comunicazione online dell'enogastronomia

romagnola; mercoledì 28 il primario di gastroenterologia Carlo Fabbri tratterà di benessere tra corpo e mente; venerdì 30 'Cosa mangeremo nel futuro' con Marco Della Rosa docente dell'ateneo bolognese; sabato 1 luglio la lingua e le memoria cultural-gastronomica degli italiani all'estero con Anabela Ferreira dell'Università di Bologna. Altra novità la promozione degli show cooking nell'arena del-



la corte interna della rocca 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 regiona-

li, elaborati con tecniche e tecnologie d'avanguardia, nel rispetto dell'assunto artusiano che invita a scegliere «sempre per materia prima roba della più fine».

Ricco il programma degli spettacoli con una trentina di eventi nel corso dei nove giorni dislocati in vari punti della città: il Fossato della Rocca con il palco dei ragazzi e l'animazione lungo le vie grazie agli artisti di strada, tra sogno e divertimento. In più quest'anno, per i più piccoli, domenica 25, martedì 27, giovedì 29 giugno e sabato 1 luglio, laboratori gratuiti con i mattoncini da costruzione presso la mattoncinoteca comunale in piazza Trieste. «Per nove giorni – prendendo a prestito le parole dell'assessore regionale al turismo, Andrea Corsini –, Forlimpopoli diventerà la capitale della cucina nazionale». Il programma completo su festartusiana.it.

LA VETRINA

L'assessore regionale al turismo Andrea Corsini: «Forlimpopoli diventerà per 9 giorni la capitale nazionale della gastronomia»

Cibo e storia: ci sarà anche un laboratorio di archeologia gastronomica

'Tavola nel mondo antico' al Maf

L'Artusiana 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. In particolare sono due le novità riguardanti il Museo Archeologico 'Tobia Aldini', dove tutte le sere alle ore 21 ci si accomoda a un'ideale 'Tavola nel mondo antico'. La visita

guidata (della durata di un'ora circa, ingresso 5 euro) porta alla scoperta dei cibi e dei modi di vivere la convivialità dalla Preistoria al Rinascimento, partendo dalle numerose anfore romane dal caratteristico fondo piatto, uniche nel loro genere e prodotte esclusivamente dalle fornaci di Forlimpopoli e destinate al trasporto del vino e dell'olio.

Tra le novità in collaborazione con ArkeoGustus dal 29 giu-

gno al 2 luglio tutte le sere (ore 18,45) viene proposta l'iniziativa 'Storia e archeologia a tavola - aperitivo romano', un laboratorio di archeologia gastronomica. Il percorso si conclude con una degustazione delle ricette dedicate a Marco Gavio Apicio, Columella ed altre fonti storiche. Per prenotazioni e-mail: maf@comune.forlimpopoli.fc.it o 337 1180314.

ma.bo.