

Forlimpopoli verso l'Artusiana Ecco le novità

La kermesse torna dal 24 giugno al 2 luglio
In cartellone anche una serie di aperitivi a tema

di **Matteo Bondi**

Alla fine di questo mese, esattamente da sabato 24 giugno a domenica 2 luglio, il centro storico di Forlimpopoli trasformerà le proprie vie e piazze nei luoghi che accoglieranno stand gastronomici, palchi improvvisati, bancarelle con ogni ben di Dio, banchi di prodotti tipici di ogni dove e la moltitudine di persone che ogni sera vive la Festa Artusiana. Una manifestazione dedicata a Pellegrino Artusi, al suo celebre manuale, alla cucina domestica e a tutti quei prodotti della terra che rendono la nostra regione e l'Italia un'eccezione mondiale.

Il ricco programma che ogni anno accompagna le nove serate della festa si imperna sulla Casa che la sua città natale gli ha voluto dedicare: **Casa Artusi**, dove torneranno gli ormai tradizionali 'Aperitivi a Corte', di cui sa-

ranno protagonisti i narratori di storie, di prodotti e di progetti. Ogni incontro si concluderà con un aperitivo e sarà allietato da un accompagnamento musicale.

Per stuzzicare l'appetito ecco alcune anticipazioni di quello che riserveranno i nove appuntamenti. Nella corte interna di **Casa Artusi** si potrà partecipare a un panel dedicato a una vera e propria icona della cucina italiana, la pizza, coordinato da Luca Cesari autore del libro 'Storia della pizza 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

SIMBOLO ITALIANO

Sarà possibile anche partecipare a un panel che avrà come protagonista la pizza



Alcuni membri della Pro loco di Forlimpopoli durante la passata edizione

dall'alluvione del 16 maggio scorso. Con Graziano Pozzetto si parlerà del libro 'Tonino Guerra, il cibo e l'infanzia. Noi continuiamo a mangiare i piatti della mamma'. Altro appuntamento da non perdere riguarda una 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 An-

tropologia 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 di un 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 il nuovo sito, accompagnato da una nuova veste grafica, corsi di cucina e di scrittura gastronomica.

