

Festa Artusiana XXVII Edizione: il bello, il buono e il solidale

Dal 24 giugno per nove giorni la città natale del padre della cucina italiana, Pellegrino Artusi, rende omaggio al gastronomo con incontri, show cooking, laboratori, spettacoli, insieme ai protagonisti della cultura gastronomica nazionale

Nove giorni con il "bello e il buono" e il solidale. Dal 24 giugno al 2 luglio Forlimpopoli, cittadina natale di Pellegrino Artusi, si trasforma nella capitale della cultura gastronomica italiana con la XXVII 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.

Ad arricchire la festa 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), "la solidarietà passa anche per il cibo".

In Piazza Garibaldi e in via Saffi, infatti, 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) e 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.

Casa Artusi, tra Unesco e aperitivi a corte

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 (ore 17.30), un grande convegno su 'La cucina italiana e la candidatura Unesco', alla presenza dei massimi studiosi della cultura gastronomica nazionale, dà il benvenuto alla Festa. Al centro della giornata i temi della biodiversità e della sostenibilità, i due cardini della candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale Unesco, iniziativa che coinvolge anche a Forlimpopoli.

Sempre a **Casa Artusi** ogni giorno alle ore 19,00 tornano gli Aperitivi a Corte di **Casa Artusi**, insieme a narratori di storie, prodotti e progetti. Si parte domenica 25 giugno con Luca Cesari, uno dei massimi storici della pizza, autore del libro Storia della piazza da Napoli a Hollywood. A seguire una degustazione a tema accompagnata da una raccolta fondi a supporto della ricostruzione di O Fiore Mio Hub di Faenza colpito dall'alluvione. Lunedì 26 è la volta di Graziano Pozzetto con il suo Tonino Guerra, il cibo e l'infanzia. Noi continuiamo a mangiare i piatti della mamma, martedì 27 'Comunicare Artusi oggi' con il lancio del **nuovo sito di Casa Artusi** e l'apertura del nuovo spazio polifunzionale su via Costa. Martina Liverani, Debora Manetti e Francesco Canovaro presentano due nuovi progetti di comunicazione sull'Artusi. Mercoledì 27 è la bicicletta al centro dell'aperitivo con Claudio Gregori, giovedì 28 'L'Italiano del cibo: continuità e novità sulla 'lingua artusiana'. Il finale è dedicato all'incontro tra il Parmigiano Reggiano e il Gin Primo di Romagna (venerdì 30), mentre Giulia Ubaldi parla di antropologia del cibo (sabato 1 luglio). Ultimo atto con i Nocini di produzione casalinga a confronto (2 luglio).

La cucina italiana tra Romagna e il mondo

Sempre a proposito di riflessione sulla cucina d'oggi e al suo rapporto tra identità locale e globale, sono dedicate alcune serate in programma alla Chiesa del Carmine e in Piazza Fratti in coda e sinergia con gli show cooking: 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. Martedì 27, giovedì 28 e domenica 2 sono previste delle tavole rotonde sui prodotti tipici a cura dell'associazione CheftoChef EmiliaRomagnaCuochi che coinvolgeranno chef, produttori, medici ed esperti di gastronomia.

Show Cooking

Sempre all'Artusiana ogni sera la suggestiva corte della Rocca Ordella ospita show cooking con importanti firme della cucina grazie alla collaborazione con l'Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena e con l'associazione CheftoChef

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

Marietta, cuochi dilettanti e Honorem

Festa Artusiana XXVII Edizione: il bello, il buono e il solidale

La città natale dell'Artusi omaggia le Mariette di oggi. Uomini o donne non fa differenza, l'importante è essere cuochi dilettanti animati dal sacro fuoco per i fornelli. Tutto questo è 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. Nella mattinata nella scuola di cucina di Casa Artusi si sfidano i finalisti provenienti da tutta Italia, con le loro ricette originali di un primo piatto ispirato alla cucina domestica dell'Artusi. Domenica 25 giugno alle 20,00 in Piazza Fratti viene proclamato il vincitore. In palio un premio di 1.000 euro offerti da Spazio Conad, mentre tutti gli altri finalisti ricevono 5 Kg 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, ed a Cettina Vincenzino, siciliana d'origine e tedesca di adozione, grande divulgatrice della cucina italiana.

Forlimpopoli, città dei formaggi

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. Tanti gli appuntamenti in programma sempre alle 20.30 (a parte il primo e l'ultimo, fissati alle 19.30): la rete del turismo caseario (sabato 24), il Festival della Pastorizia (domenica 25), il Parmigiano Reggiano (26 giugno), Fattoria La Pulcina (27 giugno), I formaggi di Brisighella (28 giugno), i formaggi piemontesi (30 giugno), assaggi guidati (1 luglio), lo Squacquerone di Romagna (2 luglio).

Museo Archeologico Nazionale "T. Aldini"

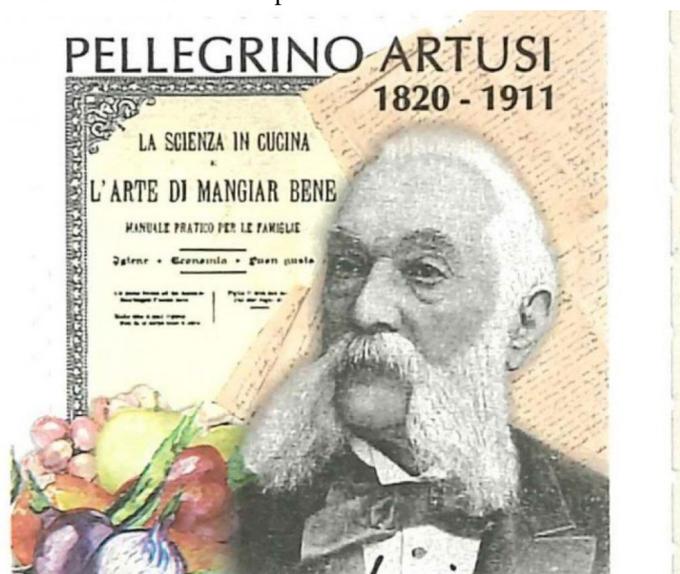
Per chi vuole fare due passi nella storia con il palato, l'invito è entrare tutte le sere alle ore 21.00 al Museo Archeologico Nazionale "T. Aldini" di Forlimpopoli, dove ci si accomoda a un'ideale Tavola nel mondo antico. La visita guidata (della durata di un'ora circa, ingresso 5 euro) porta alla scoperta 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 giugno al 2 luglio tutte le sere (ore 18.45) viene proposta l'iniziativa Storia e archeologia a tavola - aperitivo romano, esperienze archeologico sperimentali con laboratorio di archeologia gastronomica. Il percorso si conclude con una degustazione delle ricette dedicate a Marco Gavio Apicio, Catone, Columella ed altre fonti storiche, a cura di ArkeoGustus.

Spettacoli

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 ai magici 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.

di C. S



Festa Artusiana XXVII Edizione: il bello, il buono e il solidale

