

Casa Artusi nasce nel nome di *Pellegrino Artusi* (Forlimpopoli 1820-Firenze 1911), letterato e gastronomo forlimpopolese universalmente presente nelle cucine italiane con il suo manuale *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*. La Casa, ricavata dalla ristrutturazione del complesso monumentale della Chiesa dei Servi, è una struttura di 2800 metri quadri, suddivisa in spazi con funzioni diverse, ma tutte riconducibili alle differenti espressioni della cultura gastronomica.

La **BIBLIOTECA** comprende: la Biblioteca Civica di Forlimpopoli, la Collezione Artusiana, la Raccolta di Gastronomia Italiana, biblioteca dedicata alla cucina domestica italiana.

La **SCUOLA DI CUCINA** comprende una sala didattica con 20 postazioni attrezzate e ha l'obiettivo di promuovere la conoscenza delle diverse tradizioni e cucine locali, i prodotti del territorio, l'educazione al gusto e l'insegnamento eminentemente pratico del saper fare (tel 0543 743138 segreteria organizzativa).

Nello **SPAZIO EVENTI E CONVEGNI** Casa Artusi ospita meeting, assemblee e incontri, dispone di sale convegni da 15, 50, fino a 130 posti, dotate delle più moderne tecnologie. Casa Artusi offre consulenza per la creazione e l'organizzazione di eventi, anche per le aziende che desiderano motivare e premiare i propri clienti o collaboratori (tel 0543 743138 segreteria organizzativa).

Il **RISTORANTE Casa Artusi** porta in tavola, con buon gusto, la cucina di casa; particolare attenzione è riservata alla pasta fresca e alle ricette della tradizione emiliano-romagnola. E' suddiviso in piccole sale disposte su due piani, e può servire un centinaio di ospiti. L'**Enoteca**, affiliata all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, propone una selezione di vini e prodotti di eccellenza del territorio con particolare attenzione ai vini naturali (ingresso via Costa 31 tel 0543 748049 ristorante@casartusi.it APERTO TUTTI I GIORNI)

Festa Artusiana
dal 31 LUGLIO al 8 AGOSTO 2021
ogni SERA ORE 18 -23

BOTTEGA

La **BOTTEGA** di Casa Artusi (ingresso via Costa 23) propone le edizioni del nostro volume di culto, *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*, le nostre pubblicazioni, una serie di oggetti legati al mondo della cucina di casa e una selezione di prodotti gastronomici e di vini di eccellenza del territorio.

VISITA GUIDATA

ogni SERA ORE 18.30 durata 30 min circa
euro 3,00 per persona (massimo 10 persone)
GRUPPI - orario su prenotazione -
cittadini di Forlimpopoli GRATUITO



La Fondazione Casa Artusi nasce per volontà del Comune di Forlimpopoli e della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì a sostegno di un progetto condiviso di promozione e di sviluppo culturale, turistico ed economico del territorio

www.casartusi.it

4 AGOSTO 2021

ORE 11
IN DIRETTA sulla pagina Casa Artusi

FORUM NAZIONALE della cucina di casa

Evento online

In occasione del compleanno di Pellegrino Artusi, confronto sul Manifesto della *cucina in casa* dedicato alle Associazioni aderenti che promuovono con la loro attività la cultura e i valori della pratica domestica.

Saluto del Sindaco **Milena Garavini**

Introduzione di **Laila Tentoni**, Presidente Casa Artusi

Intervengono:

Alberto Capatti
Direttore scientifico Casa Artusi

Maddalena Fossati
Direttrice La Cucina Italiana

Massimo Montanari
Presidente Comitato Scientifico Casa Artusi

ospite d'eccezione:
Nonna Rosetta di Casa Surace - Premio Marietta ad Honorem 2021

Con testimonianze sulla cucina di casa italiana nel mondo.

Con il video saluto delle **Associazioni in Italia aderenti al Manifesto della cucina in casa**

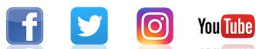
Coordina **Mattia Fiandaca**, Gastronomo

INFORMAZIONI

Segreteria organizzativa

Via A. Costa **25/31** FORLIMPOPOLI (FC)
0543 743138 cell + 39 349 8401818
info@casartusi.it

www.casartusi.it



Festa
Artusiana

31 LUGLIO - 8 AGOSTO 2021



CAMERA DI COMMERCIO
DELLA ROMAGNA
FORLÌ-CESENA E RIMINI

INGRESSO LIBERO

nel rispetto delle leggi a tutela della salute pubblica

Festa Artusiana

sabato 31 LUGLIO

ORE 18 -19.30 Casa Artusi



CAMERA DI COMMERCIO DELLA ROMAGNA FORLÌ-CESENA E RIMINI

PANE, AMORE E...FANTASIA

Testimonianze al femminile sulla cultura del cibo

Un confronto tra professioniste del settore enogastronomico, con interventi a tema, nei vari ambiti, tramite ricordi, analisi e prospettive future.

Intervengono:

Roberta Garibaldi

Università degli Studi di Bergamo, Esperta di turismo enogastronomico, enoturismo e cultura
Il turismo enogastronomico dalla tradizione all'innovazione

Margo Schachter

Giornalista di cucina, viaggi e costume

Scrivere e lavorare nel mondo del food senza cucinare, fra vecchi e nuovi media, social e influencer

Monica Campagnoli Tortellini&Co

Blogger e scrittrice gastronomica
Storie e storia di cucina

Liliana Babbi Cappelletti

Autrice e ricercatrice delle tradizioni gastronomiche della Romagna
Fra città e campagna, la cuoca errante per una cucina di casa

Carla Brigliadori

Maestra di cucina Casa Artusi

La cucina domestica italiana fuori d'Italia

Cristina Bowerman - in collegamento

Maestra di cucina e Presidente Associazione Ambasciatori del Gusto
Essere ambasciatori della cucina italiana ai tempi del Covid

Introduce e coordina:

Laila Tentoni, Presidente Casa Artusi

Saluti di:

Milena Garavini Sindaco del Comune di Forlimpopoli

INGRESSO LIBERO

fino esaurimento posti

È possibile prenotare il posto a sedere:

+39 349 8401818 info@casartusi.it

L'evento è trasmesso in diretta streaming sulla pagina



di Casa Artusi

APERITIVI a corte: buone letture e buon cibo.

Dialoghi con gli autori

ORE 19 Casa Artusi

Segue APERITIVO nella corte



CAMERA DI COMMERCIO DELLA ROMAGNA FORLÌ-CESENA E RIMINI

domenica 1 AGOSTO

I luoghi di Dante nelle tavole di Massimo Tosi, con presentazione di **Giovanna Frosini**, Federighi Editori 2021

Dialoga con l'autore **Massimo Tosi**, il Prof. Paolo **Rambelli**, Assessore alla Cultura del Comune di Forlimpopoli

lunedì 2 AGOSTO

Maurizio Martina, vicedirettore generale FAO, *Cibo sovrano. Le guerre alimentari globali al tempo del virus*, Mondadori 2020

Dialoga con l'autore (in collegamento), **Gianluca Bagnara**, Economista agroalimentare, Global Forum of Agricultural Research FAO.

martedì 3 AGOSTO

Natale Giunta Angelica Amodei, *Io non ci sto. Il coraggio di un uomo contro la mafia*, Rai libri 2021.

Dialoga con **Natale Giunta** (in collegamento), la vicesindaco **Sara Pignatari**, referente territoriale dell'Associazione "Avviso Pubblico" per la legalità.

giovedì 5 AGOSTO

Luca Iaccarino, *Appetiti. Storie di cibo e di passione*, prefazione di Mario Calabresi, EDT 2021.

Dialoga con l'autore, **Mattia Fiandaca**, Gastronomo.

venerdì 6 AGOSTO

A tavola con i grandi, a cura dell'Associazione Case della Memoria, 2021.

Partecipano i curatori del libro, **Adriano Rigoli**, Presidente, e **Marco Capaccioli**, Vicepresidente dell'Associazione Case della Memoria.

Laila Tentoni, Presidente Casa Artusi

Paolo Rambelli, Assessore alla Cultura del Comune di Forlimpopoli

È previsto il collegamento con:

Gianmarco Tognazzi - Casa Tognazzi, Velletri

Attilia Gullino, Assessora alla Cultura del Comune di Saluzzo - Case Pellico, Radicati, Cavassa

Giuseppe Nuccio Iacono - Castello di Donnafugata, Ragusa

sabato 7 AGOSTO

Luca Cesari, *Storia della pasta in dieci piatti. Dai tortellini alla carbonara*, Il saggiaatore, 2021.

Dialoga con l'autore, **Mila Fiumini**, Dipartimento di Studi Storici di Bologna

INGRESSO LIBERO fino esaurimento posti

È possibile prenotare il posto a sedere: +39 349 8401818 info@casartusi.it

La rassegna è trasmessa in diretta streaming sulla pagina



di Casa Artusi



domenica 1 AGOSTO

ORE 20,45 Arena centrale in Piazza A. Fratti (corte della rocca)

INGRESSO LIBERO fino esaurimento posti

PREMI MARIETTA 2021

Nell'ambito della Festa Artusiana, la Città di Forlimpopoli in collaborazione con Casa Artusi e l'Associazione delle Mariette, bandisce il PREMIO MARIETTA per la realizzazione di una ricetta originale di un primo piatto. Partecipazione riservata a "cuochi dilettanti".

PREMI MARIETTA AD HONOREM 2021

Su proposta del Comitato Scientifico di Casa Artusi, il Comune di Forlimpopoli premia:

Gruppo Culturale "Civiltà Salinara" di Cervia e **Nonna Rosetta di Casa Surace**

Conduce la serata **Vito**, attore e premio Marietta ad honorem 2012

ORE 21 Casa Artusi

Il bello e il buono della tavola.

Xilografia, l'incontro tra due grandi tradizioni: la stampa su carta e la stampa su tela

Presentazione della mostra con illustrazione e racconto dei contenuti. A cura dell'Associazione Culturale "Il lavoro dei contadini"

lunedì 2 AGOSTO

ORE 21 Casa Artusi

Vi parlo di Squacquerone. Caratteristiche, tradizione e tecnologia, del formaggio che continua a fare la storia della Romagna. **Michele Grassi**, Maestro Assaggiatore Onaf. Al termine assaggio dello Squacquerone di Romagna Dop del Caseificio Mambelli con la Piadina romagnola dell'Associazione delle Mariette.

martedì 3 AGOSTO

ORE 21 Casa Artusi

Presentazione del progetto

di realizzazione di un'app per la traduzione dei menù.

A cura del Dipartimento di Interpretazione e Traduzione dell'Università di Bologna, Campus di Forlì.

giovedì 5 AGOSTO

ORE 21 Casa Artusi

Presentazione del progetto di riedizione de La via Artusiana

Presentazione del progetto di riedizione - in occasione del bicentenario della nascita di Artusi

A cura di **Matteo Bondi**

venerdì 6 AGOSTO

sabato 7 AGOSTO

ORE 16 Casa Artusi

Una storia folk 1986-2021. 35 anni di Musica Popolare a Forlimpopoli

A cura della Scuola di Musica Popolare di Forlimpopoli

ORE 19 Casa Artusi

NOCINI A CONFRONTO

Organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier Sezione Romagna in collaborazione con il Comune di Forlimpopoli, Casa Artusi e l'Istituto Alberghiero P. Artusi di Forlimpopoli
Premiazione e consegna noce d'ORO, d'ARGENTO e di BRONZO per i nocini di produzione casalinga.

domenica 8 AGOSTO



Associazione Italiana Sommelier AIS ROMAGNA