Comune di Forlimpopoli

con il patrocinio di:

Cibo | Food

mipaaf
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

con il patrocinio e il contributo di:

Regione Emilia-Romagna

DESTINAZIONE TURISTICA ROMAGNA

PROVINCIA DI FERRARA · PROVINCIA FORLÌ - CESENA · PROVINCIA DI RAVENNA · PROVINCIA DI RIMINI

FestaArtusiana

cultura a tavola

gastronomia • spettacoli • concerti • mostre
incontri • animazioni • eventi speciali

Forlimpopoli

23 giugno - 1 luglio 2018

programma generale

XXII edizione

www.festartusiana.it
www.forlimpopolicittartusiana.it

ETHICS
INDUSTRY 4.0
HIGH QUALITY
WOMEN
GLOBAL PLAYER
ENVIRONMENT
STEEL
IS HUMAN
4.0
METTIAMO LA TESTA E IL CUORE
IN OGNI DETTAGLIO.
LAVORIAMO OGNI GIORNO
PER MIGLIORARCI, CON UNA TENSIONE
COSTANTE PER LA QUALITÀ,
L'INNOVAZIONE E LA SICUREZZA.
QUESTA NOSTRA ATTENZIONE
PER LA PERSONA, L'AMBIENTE
E LA CULTURA DEL TERRITORIO SUPERA
I CONFINI DELLA REALTÀ AZIENDALE
E CI GUIDA NEL SOSTEGNO
DI PROGETTI CHE INCIDONO
NEL CAMBIAMENTO DI COMUNITÀ
EMARGINATE.
IL NOSTRO IMPEGNO
PER UN DOMANI MIGLIORE.
www.marcegaglia.com
MARCEGAGLIA

Si dia inizio alla FESTA ARTUSIANA 2018

La festa artusiana 2018 alla sua XXII edizione quest'anno ha imbandito una tavola ricca di eventi, degustazioni, convegni e spettacoli pronti per essere "gustati" dai visitatori che ci vorranno onorare della loro presenza.
L'intera Città Artusiana, nel nome di Pellegrino Artusi, si è mobilitata per trasformare Forlimpopoli in uno stuzzicante crocevia di sapori e profumi a riconfermare così la sua vocazione di città del cibo, gusto e della cultura gastronomica!
Un grande palcoscenico che si dipana attorno alla rocca trecentesca come luogo d'assaggio, dove le strade, le piazze e i vicoli del centro storico si caratterizzano come veri e propri percorsi gastronomici, tutto questo grazie ai numerosi ristoranti allestiti appositamente per la festa che si aggiungono a quelli già attivi a Forlimpopoli.
Peculiarità dell'annuale appuntamento artusiano inoltre è quello di affiancare al cibo, inteso come piacere del palato, una riflessione alimentare, sociale e culturale.
Il filo conduttore quest'anno è la proposizione SENZA! O per meglio dire "mangio senza"! (grassi, zucchero, glutine, carne ecc.).
Modificando un po' ciò che diceva il filosofo Ludwing Feuerbach "oggi noi siamo quello che non mangiamo".
La preposizione "SENZA" gioca un ruolo importante perché ci impone un'analisi dei cibi che acquistiamo, delle etichette, il controllo del nostro benessere, la gestione di alcune patologie oggi sempre più frequenti, la ricerca di uno stile di vita sobrio. Ed il marketing molto attento ai cambiamenti ci propone sempre di più cibi con le "versioni" percepite dai consumatori "più salutari" o "dietetiche".
Chi segue molto strettamente i dettami del "Senza" diventa spesso un gruppo socialmente ben definito, che contribuisce all'identità di se, rinforzando la giustezza della propria scelta.
Anche l'Artusi ha una sua versione "SENZA" a dimostrazione di come "La scienza e l'arte di mangiare bene" si siano trasformate e siano lo specchio della società e il "Senza" per tanti anni percepito come privazione (senza olio, senza zucchero, senza carne..) paradossalmente stia diventando un valore. Perché il menù sia veramente trendy è importante che manchi di qualcosa; per dimagrire, per salvaguardare la salute, per ragioni ideologiche o etiche, ma con la stessa esigenza di fondo: non rinunciare mai al sapore!
Alla buona riuscita della festa lavorano intensamente associazioni, singoli cittadini, volontari, dipendenti comunali che, a nome dell'Amministrazione e mio personale, voglio ringraziare perché tutti collaborano a rendere Forlimpopoli un paese che per nove giorni e nove sere si traveste da Chef in una magica atmosfera!
E anche quest'anno... che la festa abbia inizio!

Assessore
Adriano Arch. Bonetti

La Festa Artusiana è una manifestazione organizzata dalla Città di Forlimpopoli. L'iniziativa ha ottenuto il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf) e del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo (MiBACT) e con il patrocinio e contributo della Regione Emilia-Romagna e di Destinazione Turistica Romagna.

Pellegrino Artusi
illustre cittadino di Forlimpopoli

Pellegrino Artusi, liberale moderato e patriota convinto, progetta il suo ricettario come contributo alla costruzione di una cultura nazionale, incidendo nel profondo della quotidianità degli italiani.
Al pari di un moderno cantore delle gesta degli italiani ai fornelli, Artusi riprende le tradizioni orali e i suggerimenti dei lettori, li codifica in modo intelligente e li unisce in un unico manuale, "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", regalando all'Italia il senso di una gastronomia unitaria. Anche dal punto di vista linguistico, rovesciando la nomenclatura utilizzata con l'abbandono progressivo dei francesismi che dominavano da secoli, compie una vera rivoluzione. Nella ricetta del caciucco, Artusi infatti scrive: "Dopo l'Unità d'Italia mi sembrava logica conseguenza pensare all'Unità della lingua parlata".
Uomo di cultura, critico letterario, scrittore, gastronomo, il commerciante Artusi è unanimemente riconosciuto come il padre della cucina e divulgatore della lingua italiana. Nasce a Forlimpopoli il 4 agosto 1820, da Teresa Giunchi e Agostino Artusi. Dopo gli studi al Seminario di Bertinoro, comincia ad occuparsi degli affari paterni. Nel 1851, dopo l'irruzione a Forlimpopoli della banda del Passatore, la famiglia Artusi si trasferisce a Firenze, dove continua l'attività commerciale prelevando un banco di seta. Artusi gode di una vita agiata e non perderà mai di vista le sue passioni per la letteratura e la cucina. Ritiratosi a vita privata, nel 1865, con Firenze capitale e il trasloco in Piazza D'Azeglio, si dedica a tempo pieno a suoi interessi culturali, scrivendo, senza grande successo, prima una biografia di Foscolo e poi "Osservazioni in appendice a 30 lettere del Giusti", entrambi pubblicati a proprie spese.
La qualità delle ricette, la capacità di scegliere le più rappresentative e di esporle in modo semplice e chiaro sono solo alcune delle ragioni del successo irresistibile che arride invece al suo terzo libro, "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", la cui prima edizione viene pubblicata nel 1891.
Fino al 1911, anno della morte, Artusi ne curerà direttamente 15 edizioni, arricchite ogni volta di aggiustamenti linguistici e nuove ricette, grazie anche ai consigli dei lettori e delle lettrici. Nel 1931 le edizioni giungono a quota 32 e l'Artusi (ormai il manuale veniva chiamato con il nome del suo autore) era uno dei libri più letti dagli

con il patrocinio di

VIA EMILIA

emiliaromagna
terra con l'anima

italiani, insieme ai Promessi Sposi e a Pinocchio. "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" è un successo editoriale che trova pochi termini di paragone: viene continuamente ripubblicato secondo il dettato dell'autore; viaggio nelle valigie degli emigranti; viene tuttora regalato alle spose come augurio per una buona vita matrimoniale. L'opera è stata tradotta in inglese, tedesco, olandese, spagnolo, portoghese, russo, francese e polacco.

Un motivo che rende inimitabile questo libro è il modo in cui è scritto. Arguto, ironico, mai prescrittivo ma sempre complice del suo lettore, Artusi "racconta" le ricette infarcendole di storie e di aneddoti, al punto da dimenticare, quando arriva a parlare del pavone, i dettagli della preparazione.

La lettura è sempre piacevole, intrisa di espressioni vivaci e colorite, talvolta di matrice popolaresca, talvolta letteraria.

"La scienza in cucina" è un libro da consultare e da usare, ma anche da leggere serenamente, in salotto o in cucina, con la leggerezza di chi, come Artusi, ama fare le cose con cura ma senza prendersi troppo sul serio.

Pellegrino Artusi, dopo sessant'anni anni vissuti a Firenze, non può scordare il paese natale, tanto da nominarlo, inaspettatamente, esecutore ed erede testamentario.

FPE

L'AZIENDA ITALIANA
DI SERVIZI MARKETING
CHE METTE L'INNOVAZIONE
AL CENTRO.

www.fpeitalia.com

SEDE PRINCIPALE
Forlimpopoli

SEDE COMMERCIALE
Milano

Il Premio Artusi

La Città di Forlimpopoli, in onore del concittadino Pellegrino Artusi, attribuisce ogni anno un Premio ad un personaggio che, a qualsiasi titolo, si sia distinto per l'originale contributo dato alla riflessione sui rapporti fra uomo e cibo.

Il Premio Artusi è stato assegnato a:

1997 Ermanno Olmi (Italia)
1998 Mons. Ersilio Tonini (Italia)
1999 Padri Comboniani della Missione di Agangrial (Sudan del Sud)
2000 Miloud Oukily per l'Associazione Parada (Romania)
2001 Muhammad Yunus (Bangladesh)
2002 Alberto Cairo per Croce Rossa Internazionale in Afghanistan
2003 Vandana Shiva (India)
2004 Riccardo Petrella (Italia)
2005 Eduardo Galeano (Uruguay)
2006 Julitte Diagne Cisse (Senegal)
2007 Comitato per la Lotta alla fame (Italia)
2008 Wendell Berry (Stati Uniti d'America)
2009 Serge Latouche (Francia)
2010 Don Luigi Ciotti (Italia)
2011 Oscar Farinetti (Italia)
2012 Andrea Segrè (Italia)
2013 Mary Ann Esposito (Stati Uniti d'America)
2014 Padre Enzo Bianchi (Italia)
2015 Alberto Alessi (Italia)
2016 Carlo Petrini (Italia)
2017 Antonio Citterio (Italia)

Carlo Petrini, Premio Artusi 2016 foto di Ezio Zigliani

Antonio Citterio, Premio Artusi 2017
foto di Giulio Boem

Il Premio Artusi 2017, su proposta del Comitato Scientifico di Casa Artusi, è assegnato ad .... , eminente protagonista del design italiano nel mondo

Nato a Meda, in provincia di Monza nel 1950, l'architetto e designer Antonio Citterio avvia il suo ufficio di progettazione nel 1972 per poi diplomarsi in architettura al Politecnico di Milano nel 1975.
Fra il 1987 e il 1996 è associato a Terry Dwan; insieme realizzano edifici in Europa e Giappone. Nel 2000 fonda, con Patricia Viel, una società di progettazione, attiva a livello internazionale, che sviluppa programmi progettuali complessi, ad ogni scala ed in sinergia con un network qualificato di consulen-

ze specialistiche. Lo studio ha oggi assunto il nome di "Antonio Citterio Patricia Viel".
Nel settore del disegno industriale Antonio Citterio collabora attualmente con aziende italiane e straniere quali Ansorg, Arclinea, Axor-Hansgrohe, B&B Italia, Flexform, Flos, Hermès, Iittala, Kartell, Maxalto, Sanitec (Geberit Group), Technogym e Vitra.
Nel 1987 e nel 1994 Antonio Citterio è stato premiato con il Compasso d'Oro-ADI. Dal 2006 al 2016 è docente di progettazione architettonica presso l'Accademia di Architettura di Mendrisio (Svizzera). Nel 2008 riceve dalla Royal Society for the encouragement of Arts, Manufactures & Commerce di Londra l'onorificenza "Royal Designer for Industry".

Antonio Citterio è, a livello internazionale, un progettista unico, che è sempre stato fedele alle sue origini, la formazione culturale e professionale tra la Brianza e il Politecnico, per il quale il sapere teorico e il dibattito culturale è accompagnato dall'esperienza e soprattutto dalla straordinaria conoscenza dei processi produttivi e artigianali, insieme a una particolare sensibilità nell'individuare i materiali adatti. Tutto questo, attraverso una espressività che non ha mai sposato l'eccentrico e la cronaca, pur nella lettura attenta e sempre molto profonda delle tendenze, non accontentandosi mai della "superficie".

Per questa ragione, i suoi progetti resistono nel tempo, sempre all'altezza della domanda, estetica e simbolica, e nello stesso tempo, sono capaci di esprimere funzionalità chiare, mai ambigue.

Così è stato il progetto per TVS Artusi 2.0, un vero sistema, composto da un set di pentole che utilizza tutti i materiali necessari per fare una buona cucina di casa, come ci ha insegnato Pellegrino Artusi, lavorando sul processo industriale e su alcuni elementi, minimi ma fondamentali. Un sistema riconoscibile e riconosciuto: bordo, attacco, manici, fondo pentola, coperchio, rapporti tra lunghezza manici e diametro, spessori. Citterio è arrivato a progettare, rispettando la tradizione e la "scienza in cucina", a proporre una serie di prodotti, nuovi ma totalmente identificabili e perfettamente in linea con il design ma comunque sempre riconducibili solo a se stesso. Modernità come rispetto delle radici e conoscenza della cultura di riferimento, senza rinunciare ai propri modelli progettuali: questo è Antonio, questo è TVS Artusi 2.0

Il Premio Artusi 2018 ad Antonio Citterio quale figura eminente dell'architettura e del design italiano. Anche la progettazione per TVS della batteria di cucina ispirata al padre della cucina italiana, esito di una ragguardevole ricerca nella cultura domestica e industriale, impreziosisce oggetti e cultura. Il Premio Artusi ne vuole coronare il talento.

Tutte le sere, nei mesi di Luglio e Agosto, proiezioni all'aperto nel cortile della Rocca di Forlimpopoli.
Inizio ore 21.30 - Intero 5,50 euro e Ridotto 3,50 euro
Il programma è visibile su www.cinemaverdi.it
Facebook: Guido Cinemaverdi - tel 0543 744340

Chi è Marietta?

Maria detta Marietta Sabatini, da Massa e Cozzile (Pistoia) è il vero pilastro in Casa Artusi. D'aspetto signorile, forte di carattere e istruita, Marietta è la governante che, assieme al cuoco forlimpopolese Francesco Ruffilli, serve fedelmente il padrone di casa fino all'ultimo e contribuisce al successo del manuale di cucina più famoso al mondo.
Ai fedeli domestici, Marietta e Francesco, Artusi lascia, fra l'altro, i diritti del libro.
Nel manuale di cucina, viene ricordata nella ricetta del panettone omonimo perché "La Marietta è una brava cuoca e tanto buona ed onesta da meritare che io intitoli questo dolce al nome suo, avendolo imparato da Lei".
La Città di Forlimpopoli, per premiare tutte le Mariette di oggi, promuove dalla prima edizione della Festa il Premio Marietta e, dal 2005, il Premio Marietta ad honorem.

Il Premio Marietta

Ogni anno la città di Forlimpopoli bandisce, in collaborazione con Casa Artusi e l'Associazione delle Mariette, il Premio Marietta riservato ad appassionati di cucina che, abili artefici - nello spirito di Pellegrino e di Marietta - di ghiottonerie domestiche, inviano le loro ricette secondo le modalità previste nel bando.
In occasione del "Centenario Lions", nell'anno 2018 alle 5 ricette finaliste è stata aggiunta una 6° ricetta che accede alla finale del Premio Marietta come "Ricetta della Sezione Centenario Lions", premiata come "Il piatto del Centenario Lions".
I sei finalisti selezionati dalla giuria procedono alla esecuzione del piatto a Forlimpopoli e il vincitore viene premiato in occasione della serata di consegna dei premi.
La pasta ai 6 finalisti e il premio di 1.000,00 Euro al vincitore sono offerti da Conad.
Il premio è consegnato da Mario Mezzanotte, socio Conad.

Premio Marietta ad honorem

Accanto ai concorrenti che si contendono il titolo in cucina, dall'edizione 2005 la Festa Artusiana ha deciso di incoronare due "Mariette ad honorem", per premiare chi consacra tempo e talento alla scoperta, alla tutela, alla cultura delle risorse alimentari del territorio, con libri, articoli, conferenze e degustazioni.

I Premi Marietta ad honorem sono stati assegnati a:

2005 Renato Dominici e Graziano Pozzetto
2006 Leda Vignardi Paravia e Vittorio Tonelli
2007 Allan Bay e Luisanna Messeri
2008 Carla Zetti e Piero Meldini
2009 Tullio Gregory, Alba e Desolina Milandri
2010 Benedetta Parodi e Gabriella Cottali Devetak
2011 Michele Serra e Paola Gho
2012 Simonetta Agnello Hornby e Stefano Bicocchi in arte Vito
2013 Margarita Araneta Fores e Miro Mancini
2014 Paolo Poli, Andy Luotto e Loris Mambelli
2015 Don Pasta e Giulio Babbi
2016 Renato Brancaleoni e Lisa Casali
2017 Giuliana Saragoni e Patrizio Roversi

Consegna del Premio Marietta ad honorem 2017 a Giuliana Saragoni e Patrizio Roversi

CONAD

I Premi Marietta ad honorem 2018, su proposta del Comitato Scientifico di Casa Artusi, sono assegnati

STAMPERIA PASCUCCI

190 anni... e non li dimostra!

Chissà se il primo Pascucci si immaginava, centonovant'anni dopo, che la sua discendenza sarebbe stata ancora lì, su quelle stesse pietre, dentro quegli stessi muri, tenendo tra le mani ancora il mazzuolo, ancora la tela, ancora lo stampo. Lo stesso nome, la stessa arte. Perché Pascucci nel 1826, quando l'Italia era solo un'aspirazione di alcuni visionari della nazione, già era lì, con la sua prima bottega, le sue prime creazioni. Quasi un miracolo, in una società che brucia tutto in un istante.

Una passione, dunque, che dura quasi due secoli. La bottega è la stessa di allora, di quando il primo Pascucci inaugurò l'attività come tintore e in seguito come stampatore. "Ci piacerebbe che i banchi da lavoro potessero raccontare tutte le vicende familiari che si consumarono alla loro presenza – dicono dalla Bottega Pascucci - perché una volta il lavoro era la vita e la vita il lavoro, e la famiglia tutta contribuiva al mestiere, dalla nonna che sfilava i centrini al pupo che correva da una parte all'altra, magari giocando con uno stampo, magari facendo piccoli servizi".

Anche l'attività è sempre la stessa, dal 1826, quando le cose venivano fatte a mano, con cura, attentamente. Si sceglieva il tessuto naturale, anche perché altri non ce n'erano, si incideva il legno di pero, anche perché era l'unico modo di ricavare la matrice, si faceva il colore con la farina e con le povere cose a disposizione come la ruggine ricavata dal ferro vecchio. Quel che era naturale allora, oggi è una scelta precisa: la qualità prima di tutto. Adesso il mondo è cambiato, corre, tutto si produce in pochi secondi, tutto dura pochi istanti. "Ma noi no. Noi continuiamo, nella direzione segnata dai nostri nonni e ci perdonerete se per fare una tovaglia per la vostra tavola abbiamo bisogno di un po' di tempo. Scusateci ma dobbiamo scegliere il lino, preparare i colori mescolandoli con la stessa ricetta di un tempo, incidere a mano lo stampo di legno, battere con il mazzuolo tante volte quanto è necessario per coprire tutta la superficie richiesta, aspettare che il motivo impregni la tela fino all'ultima fibra, sviluppare il colore e prenderci anche un minuto per guardare con soddisfazione l'opera compiuta. Forse non saremo artisti, anche se chi ci conosce spesso e volentieri ci definisce tali, ma amiamo ogni cosa che facciamo come fosse un'opera d'arte".

Il mondo cambia, la bellezza non passa di moda. E fare le cose belle è un valore da difendere per onorare una storia ricca di vicende interessanti, di premi, di felici collaborazioni, e soprattutto fatta di persone di famiglia che hanno speso la loro esistenza dedicandosi ad un mestiere senza risparmiarsi. Il segreto di tanta longevità? "Venite a trovarci, parlate con noi e capirete il perché di tanta passione".

Il Premio Marietta ad Honorem 2018 viene assegnato alla Stamperia Pascucci,*"quale storia aziendale e famigliare di straordinario valore, avendo saputo tramandare, di generazione in generazione, con passione e creatività, l'arte delle tele stampate a mano. Una tradizione fortemente radicata nel nostro territorio anche come atto d'amore verso la tavola e la cucina domestica".*

Stamperia Pascucci, Premio Marietta ad honorem 2018
foto Archivio Pascucci

Stefania Aphel Barzini

bella scrittura e buona cucina

Stefania Aphel Barzini ama soprattutto scrivere, mangiare e cucinare. Queste importanti attività l'hanno portata a tenere Corsi di Cucina Regionale Italiana a Los Angeles dove ha vissuto per sei anni, e ad organizzare per l'Istituto Italiano di Cultura eventi e manifestazioni di promozione di libri e film italiani, raccontati attraverso il cibo. Tornata in Italia ha aperto una Scuola di Cucina al Castello di Ceri, vicino a Roma e infine ha iniziato una proficua collaborazione con il Gambero Rosso, sia per il canale televisivo, di cui è stata uno degli autori, che per la rivista. Nel corso di questa collaborazione si è soprattutto interessata a temi e argomenti riguardanti l'America e le sue cucine. Per il Gambero Rosso Channel ha scritto, prodotto e diretto vari documentari sempre rivolti agli Stati Uniti, con particolare attenzione ai temi italo-americani. In particolare "Little Italy" un documentario in 10 puntate che racconta il cibo come elemento identitario nelle comunità italo-americane.

Lavora anche come consulente nell'organizzazione di eventi, fiere e mostre sempre a tema enogastronomico. È stata l'ideatrice di SaltExpo, il primo Salone dedicato interamente al Sale, svoltosi a Napoli nel 2007. Insegna Scrittura Creativa applicata al cibo in vari master di giornalismo enogastronomico (Gambero Rosso, Università di Siena, Master di Cultura Enogastronomica Italiana agli studenti della Illinois University in Erasmus in Italia, Scuola di Cucina Cuochepercaso).

Ha all'attivo numerosi libri, fra cui "Una Casalinga ad Hollywood" , "A Tavola con gli Dei. Ricette e Memorie delle Isole Eolie" , "Così Mangiavamo", "L'Ingrediente Perduto", "La Scrittrice Cucinava Qui". E' uno degli autori, insieme ad Annalisa Barbagli, che lavorano alla serie in 20 volumi "Cucinare Insieme", curata da Stefano Bonilli e pubblicata dalla casa editrice Giunti.

Nel 2014 pubblica "Fornelli d'Italia-150 anni di storia del nostro paese raccontati da piccole e grandi cuoche", è la storia dei cambiamenti avvenuti nel nostro Paese dall'inizio del secolo scorso ai giorni nostri, narrati da un'ottica puramente femminile, attraverso il cibo, la tavola e il rapporto che le donne hanno con essi, pubblicato da Mondadori.

Il suddetto volume è stato scelto dal Ministero degli Affari Esteri e dal Ministero dei Beni Culturali e del Turismo, per essere inserito nel sito: www.booksinitaly.it, sito che intende promuovere la cultura italiana all'estero, per rappresentare il nostro paese nel settore "Saggistica gastronomica".

Il suo ultimo libro è "Le Ricette di Petronilla" pubblicato nel 2017 per la Guido Tommasi Editore.

Nell'autunno 2018 uscirà "Nonne on the Road", l'avventura di due nonne che attraversano l'America cucinando da costa a costa, edito da Guido Tommasi.

E' proprietaria di una scuola di cucina: "Tutti a Scuola con Folle Casseruola" nella quale insegna a italiani e stranieri. Inoltre ha un blog molto seguito con il quale cerca di raccontare tutti gli aspetti del cibo, da quelli puramente gastronomici, a quelli sociali, antropologici e culturali: www.follecasseruola.com

Vive e lavora tra Roma, Alicudi e Vetralla con marito, figli, nipoti, cani e gatti.

Il Premio Marietta ad Honorem 2018 le viene assegnato *"per la straordinaria passione e competenza con cui parla, insegna e scrive di cibo, sostenendo la cucina di territorio in Italia e nel mondo".*

Il Premio viene conferito Domenica 24 Giugno, alle ore 21.00 in Casa Artusi, Chiesa dei Servi. Sarà presente: Simona Caselli, Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna. Conduce la serata Maria Elena Forti, giornalista e conduttrice.

Forlimpopoli Città artusiana

Fondata dai Romani nel II secolo a.C., Forum Popili deve presumibilmente il suo nome al console Publio Popilio Lenate. Forlimpopoli fu sede episcopale e subì, nel corso della sua storia, ben due distruzioni: la prima, ascrivibile alla seconda metà del VII secolo, da parte del re longobardo Grimoaldo; quindi, nella seconda metà del XIV secolo, ad opera delle truppe pontificie guidate dal cardinale Egidio d'Albornoz, inviato in Romagna a rappacificare le città 'ribelli' al Papa. Ricostruita dopo questa seconda drammatica distruzione, Forlimpopoli conserva ancora oggi - e desidera offrire ai suoi visitatori - le importanti testimonianze storiche e artistiche del suo passato custodite presso il locale Museo Archeologico o ancora visibili nel suo tessuto urbano. Forlimpopoli ha dato i natali a uomini illustri: a don Marco Uccellini, celebre violinista e compositore del barocco italiano; al medico Napoleone Salaghi, uno dei pionieri dell'omeopatia; a Emilio Rosetti, storico e ingegnere, autore di un'opera ancora oggi fondamentale per la conoscenza del nostro territorio "Romagna. Geografia e Storia" nonché fondatore, in Argentina, della facoltà di Ingegneria dell'Università di Buenos Aires. Infine, a Forlimpopoli è nato Pellegrino Artusi, autore de "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" e padre della moderna gastronomia. La città da anni è impegnata nella valorizzazione dell'eredità e dell'opera di Pellegrino Artusi, lavorando con convinzione sui temi legati alla cultura. Attraverso il cibo si può analizzare ogni aspetto della vita dell'uomo e, oggi più che mai, sostenere con convinzione la costruzione di un futuro sostenibile. Essere 'Città Artusiana' per Forlimpopoli significa, innanzitutto, essere comunità che si apre al mondo e che, nella piena consapevolezza della propria storia e delle proprie tradizioni, intende creare nuove occasioni di sviluppo culturale ed economico.

Da vedere a Forlimpopoli

LA ROCCA ORDELAFFA

Nel cuore del centro storico di Forlimpopoli si erge una delle più belle rocche della Romagna. La costruzione del fortilizio più antico risale alla seconda metà del XIV secolo nel luogo in cui sorgeva la cattedrale romanica intitolata a Santa Maria Popiliense. Il complesso subisce nel corso dei secoli ampliamenti, adattamenti e trasformazioni anche significativi quali, ad esempio, la demolizione del maschio, il parziale riempimento dei fossati e l'apertura lungo il fronte occidentale delle quattro grandi arcate che mettono in comunicazione la corte interna con la bella piazza intitolata a Giuseppe Garibaldi. Restituita al suo antico decoro in seguito a un importante intervento di restauro attuato nella seconda metà degli anni '70 del Novecento, oggi la Rocca è sede del Comune di Forlimpopoli, del Museo Archeologico Civico "Tobia Aldini", del Centro Culturale Polivalente e del Teatro "Giuseppe Verdi" ove ebbe luogo la celeberrima incursione di Stefano Pelloni, il Passatore, e della sua banda nella notte del 25 gennaio 1851.

La Rocca Ordelaffa foto di Gian Paolo Senni

MAF - MUSEO ARCHEOLOGICO DI FORLIMPOPOLI "TOBIA ALDINI"

Il cospicuo patrimonio archeologico della città di Forlimpopoli e del territorio circostante è custodito nelle suggestive sale al pianterreno della Rocca. Istituito nel 1961, il Museo, intitolato oggi al maestro Tobia Aldini (che ne ha ricoperto l'incarico di direttore dal 1972 al 2003), raccoglie importanti testimonianze della cultura materiale di epoca preistorica e protostorica, romana, medioevale e rinascimentale. I numerosi reperti, acquisiti a seguito di rinvenimenti occasionali e, soprattutto, grazie alle campagne di scavo attuate nel corso degli ultimi decenni, sono qui sistemati secondo un criterio cronologico e tematico e permettono ai visitatori di ricostruire un quadro del popolamento della città e del territorio dalle epoche più remote fino al Medioevo e oltre. Oggi il Museo si presenta in una 'veste' completamente rinnovata a conclusione di un impegnativo intervento di riqualificazione e riallestimento dell'intero percorso espositivo e con nuove e interessanti proposte culturali.

Il MAF - Museo Archeologico di Forlimpopoli Tobia Aldini foto Archivio MAF

CASA ARTUSI E LA CHIESA DEI SERVI

L'imponente complesso della Chiesa dei Servi è stato interamente restaurato e, dall'anno di grazia 2007, è sede di Casa Artusi, il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina di casa, inaugurato il 23 giugno 2007 in occasione dell'XI edizione della Festa Artusiana. Dotato di Biblioteca, Scuola di cucina, Ristorante e Cantina, Casa Artusi è il museo vivo della cucina, visitato di notte dallo spirito di Pellegrino Artusi e aperto di giorno a cuoche e cuochi, dilettanti gastronomi, buongustai, bambini, turisti. Parte integrante di Casa Artusi è la Chiesa dei Servi, preziosa testimonianza dell'architettura e della cultura artistica di epoca barocca a Forlimpopoli. Chiesa e convento vengono edificati per volontà dei Padri dell'Ordine dei Servi di Maria, insediatisi nella seconda metà del Quattrocento in città, nel luogo ove prima sorgeva l'Ospedale della Confraternita dei Battuti Neri. Nel corso del XVIII secolo la chiesa subisce importanti trasformazioni e viene dotata del ricco apparato decorativo che ancora oggi possiamo ammirare; in seguito alle soppressioni napoleoniche, nel 1798, il complesso è definitivamente abbandonato dall'ordine religioso e acquisito dalla Municipalità di Forlimpopoli che ne è tuttora proprietaria. La chiesa conserva testimonianze artistiche di grande pregio, quali la pala d'altare con scena di Annunciazione eseguita nel 1533 da Marco Palmezzano e l'organo con portelle decorate dal pittore forlivese Livio Modigliani nel 1576.

Chiesa dei Servi foto di Enrico Filippi CameraChiara

BASILICA DI SAN RUFILLO

Di antichissime origini (VI secolo), la chiesa è intitolata a San Rufillo, primo vescovo della Diocesi di Forlimpopoli. L'edificio, modificato già nel corso del XV secolo, viene ampliato e rinnovato nelle sue forme neoclassiche nella prima metà del XIX secolo. All'esterno della chiesa, sotto il pronao, sono collocati i monumenti sepolcrali di Brunoro I e di Brunoro II Zampeschi, signori della città, straordinarie testimonianze della produzione plastica di epoca rinascimentale. All'interno della chiesa, con pianta basilicale a tre navate, sono custodite opere pittoriche del ravennate Luca Longhi, del forlivese Francesco Menzocchi, di Giuseppe Marchetti e dell'artista forlimpopolese Paolo Bacchetti. Presso l'altare maggiore sono sistemate, entro una cassa-reliquiario, le spoglie del protovescovo Rufillo, patrono della città.

Basilica di San Rufillo foto di Gabriella Fabbri

Nel percorso di visita alla città meritano una sosta anche la chiesa di San Pietro Apostolo (che conserva resti di colonne afferenti all'edificio romanico e lacerti di affreschi quattrocenteschi), la piccola ma graziosa chiesa del Carmine (con decorazioni del pittore forlimpopolese Paolo Bacchetti) e la chiesa di Santa Maria del Popolo, di origine cinquecentesca, che custodisce all'interno testimonianze artistiche del pittore forlivese Giuseppe Marchetti e del pittore cesenate Lucio Rossi.

LE VISITE GUIDATE

Le visite guidate sono a cura della Fondazione RavennAntica-Parco Archeologico di Classe. Consultate il programma giornaliero per scoprire tutte le iniziative.

Spazi ed eventi permanenti alla Festa

dalle ore 19 alle ore 24 - ingresso libero

gastronomia

incontri

mostre

eventi speciali

CASA ARTUSI

Incontri, eventi e degustazioni

Via Costa 23/27

Casa Artusi, che opera quotidianamente per valorizzare, in nome del padre della cucina italiana, la buona cultura gastronomica e la pratica domestica, è il cuore pulsante di Forlimpopoli Città Artusiana anche in occasione della Festa. La Casa, aperta a tutti coloro che vorranno scoprire e sapere qualcosa in più sulla scienza e sull'arte del mangiar bene, ospita gli eventi culturali più significativi della manifestazione: la consegna dei Premi Marietta ad honorem, la presentazione di libri, conferenze e belle storie legate al cibo. Quest'anno anche 2 concerti dell'Associazione "dai de jazz" in occasione del loro decennale. Come ogni anno è il convegno che apre la festa, quest'anno dedicato alla "cucina senza". La preposizione "senza", oggi, attesta, paradossalmente, un valore; nel convegno se ne sviscerano le segrete, antiche e attuali ragioni d'essere, la sua stessa storia, senza perdere di vista quel futuro che senza oggi si preannuncia inquietante.
Tel. 0543.743138 - cell 349 8401818
Facebook: Casa Artusi - e-mail: info@casartusi.it

Scopri Casa Artusi

Ogni sera visita guidate in Casa Artusi: la Chiesa dei Servi, la Biblioteca e l'Archivio della corrispondenza personale di Pellegrino Artusi, la Biblioteca di Gastronomia Italiana, la Scuola di Cucina e soprattutto Pellegrino Artusi, unanimemente considerato il padre della moderna cucina italiana. Chi è Pellegrino Artusi e come Casa Artusi ogni giorno porta avanti questa eredità così importante non solo per la Città di Forlimpopoli?
Ore 18.30 - Visite guidate: euro 3,00 per persona (bambini 0-12 anni: gratuiti; cittadini forlimpopolesi: gratuiti).
Per i gruppi precostituiti (minimo 15 persone) è necessaria la prenotazione.

La Scuola di Cucina di Casa Artusi accoglie appassionati provenienti dall'intera penisola italiana e da molti Paesi stranieri.

Bottega di Casa Artusi

Per chi vuole portare a casa propria un po' di... Artusi, nella bottega sono disponibili il libro "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene", in varie edizioni italiane e straniere, le pubblicazioni edite da Casa Artusi e una serie di oggetti e strumenti legati al mondo della cucina di casa: le tele stampate romagnole dell'antica Stamperia Pascucci; il telaio per garganelli, le teglie di Montetiffi per cuocere la Piadina; i grembiuli, le borse e tutti gli oggetti della linea Casa Artusi e una selezione di prodotti gastronomici e di vini di eccellenza del territorio.
All'interno programmazione continua del video "Forlimpopoli il bello e il buono della Romagna", prodotto dal Comune di Forlimpopoli con il contributo dell'Assessorato al Turismo della Regione Emilia Romagna.
Orari di apertura: tutte le sere ore 18.00-23.00

Ufficio Informazioni Turistiche
PRESENTAZIONE DI FORLIMPOPOLI CITTÀ ARTUSIANA

C'era una volta nel cuore della Romagna, una cittadina Forum Popili che, fondata dai Romani nel II secolo a.C. al crocevia tra la antica 'via del sale' e il più importante asse stradale regionale, la via Emilia, oggi è patria di storia, arte e buon gusto.
In occasione della Festa Artusiana, le domeniche 24 giugno e 1° luglio alle ore 10.30 incontro presso l'Ufficio Informazioni Turistiche del Comune di Forlimpopoli (Via Andrea Costa, 23) per la presentazione di Forlimpopoli città artusiana, che ha luogo nella suggestiva cornice della Chiesa dei Servi.

Orari di apertura durante la Festa:
dal lunedì al venerdì ore 18.00-23.00
sabato ore 9.30-12.30 e ore 18.00-23.00
domenica ore 9.30-12.30 e ore 15.00-23.00
Informazioni: 0543 749250
turismo@comune.forlimpopoli.fc.it

Biblioteca Comunale Pellegrino Artusi
Dotata di oltre 54.000 volumi, ospita la Biblioteca Artusiana e la Biblioteca di Gastronomia Italiana, e conserva alcuni beni artusiani, fra cui lo studio e il salotto di Pellegrino Artusi.
Biblioteca Civica (al primo piano):
orario estivo (valido dal 11 giugno al 14 settembre 2018)

Lunedì	8.15-12.30	e	16.30-19.30
Martedì	8.15-12.30		
Mercoledì			16.30-19.30
Giovedì	8.15-12.30	e	16.30-19.30
Venerdì	8.15-12.30		

Biblioteca di Gastronomia Italiana (al piano terra):
durante la Festa ogni sera ore 19.00-23.00

Cortile di Casa Artusi ore 19.00
APP-eritivo, applicazione per il buonessere: buone letture e buon cibo
Storie - Autori - Assaggi
Vetrina (quasi) quotidiana che la Festa Artusiana dedica ai libri e alle storie belle legate al cibo. Dalle 19 alle 20, la corte diventa lo spazio ideale per incontrare e discutere con gli autori e i protagonisti presenti alla Festa.
Segue l'assaggio di qualche prodotto gustoso, ricetta artusiana in abbinamento a un calice di vino della azienda vitivinicola Celli di Bertinoro. Ingresso libero.

Chiesa dei Servi ore 21.00
DIRE FARE... MANGIARE
Incontri culturali e gastronomici
Alcuni appuntamenti serali, di grande rilievo, in Casa Artusi, all'interno della splendida Chiesa dei Servi, per meglio approfondire temi di interesse culturale e porre attenzione su quanto di straordinario e di buono il Bel Paese e il nostro territorio offre.

IL MERCATO DELLA FESTA
Per 9 serate l'area della Festa Artusiana si colora con un ricco mercato all'insegna della buona tavola e delle migliori tradizioni.
Associazioni, aziende agro alimentari, piccoli artigiani, allevatori propongono le eccellenze presenti sul territorio e non solo. Il visitatore è accompagnato in una vera e propria esperienza gustativa ma anche educativa perché molte delle aziende presenti condividono una filosofia basata sulla sostenibilità ambientale e sulle scelte consapevoli. Una posizione di riguardo è infatti riservata proprio ai prodotti Biologici e alla promozione della biodiversità. Un'ottima occasione per fare acquisti di qualità passeggiando per le vie del centro rinominate per l'occasione secondo l'opera artusiana.

LE CITTÀ DEI SAPORI
Profumi e prodotti delle città
Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)
In questo spazio si raccontano i profumi, gli aromi, i prodotti che appartengono a tradizioni lontane, ottenuti nel tempo dal lavoro quotidiano di donne e uomini. La saggezza della cultura materiale ha costruito sapori importanti, taluni semplici e raffinati, altri forti e pungenti, comunque autentici perché disegnano l'arte e l'architettura della cultura gastronomica. Sono presenti alla Festa gli amici di Carpenedolo, Castel Goffredo, Cervia, Polesella, Sogliano al Rubicone, Bagno di Romagna, Corniolo, Verghereto, Campagnola Emilia, Associazione Culturale Gemellaggi del Gusto, Modigliana, Predappio, Montagnana, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Villa Rotta (Forlì) Cooperativa Sociale Paolo Babini (Forlì).

LYON - PAYS BEAUJOLAIS
Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)
Degustazione della cucina e pasticceria tipica della Regione Auvergne Rhône-Alpes. Ogni sera, ri-giocando un pezzo sempre diverso, Allievi e Insegnanti della scuola della MFR Le Fontanil Saint Alban Leysse, elaboreranno le tipicità golose del territorio. Raggiunti nel fine settimana dallo chef/professore/consulente Sebastien Charretier dell'Istituto Paul Bocuse.
Vari atelier saranno proposti nel corso della settimana della Festa. Informazioni allo stand.
A cura della Cooperazione Lyon-Pays Beaujolais/La Bonne Europe.

SAPORI D'EUROPA
Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)
Ormai da alcuni anni Forlimpopoli ospita all'interno del palcoscenico della Festa Artusiana alcune realtà europee amiche che ci invitano a scoprire la cultura del cibo del proprio territorio.

La cucina di Rovigno (Croazia)
Sapori e suoni dell'Ecomuseo della Batàna
La cucina della "batàna", con la sua chiara caratte-

rizzazione adriatico-mediterranea, è parte integrante della cultura tradizionale e del patrimonio immateriale di Rovigno. Essa ha saputo salvaguardare e valorizzare i sapori più genuini del pesce pescato con la batàna.
A cura dell'Ecomuseo Batàna di Rovigno, presente nelle serate 23 e 24 giugno.

Comitato Feste di Villeneuve-Loubet (Francia). I nostri gemelli a tavola

L'ormai consolidata collaborazione con la città di Villeneuve-Loubet si ripete anche quest'anno nel secondo fine settimana della Festa, il 30 giugno e il 1 luglio è con noi un simpatico gruppo di signore francesi che farà degustare a tutti i presenti la pregiata Pesca Melba, ricetta di Auguste Escoffier.
A cura del Comitato feste di Villeneuve-Loubet.

MERCATO CONTADINO DELLA CITTÀ DI TRAUN

Degustazioni della cucina tipica austriaca
Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)
Il mercato contadino di Traun è stato fondato nel settembre 1994 come un "mercato contadino puro" con prodotti alimentari della regione. I vantaggi di questo mercato: un grande numero di prodotti freschi regionali a un prezzo conveniente perché venduti senza intermediari. Al mercato, diventato un punto di incontro, si vendono prodotti di qualità biologica e convenzionale.
Vengono proposte specialità locali tipiche della Regione Alta Austria prodotte nelle aziende agricole locali. Traun è presente per tutto il periodo della Festa.
A cura del Mercato Contadino di Traun.

LA CUCINA DELLE ISOLE FILIPPINE

Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)
Nell'ambito dei progetti internazionali Casa Artusi è nelle Isole Filippine. La Scuola di Cucina di Casa Artusi è a Manila! Il progetto Casa Artusi Philippines è possibile grazie alla collaborazione con Margarita A. Fores, talentuosa e appassionata, grande esperta di cucina italiana, Premio Marietta ad Honorem 2013 e Miglior Chef dell'Asia 2016. Alla Festa Artusiana la Fores propone l'autentica cucina filippina. Un'occasione unica.
A cura di Casa Artusi Philippines.

A TAVOLA CON I GRANDI

Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)
Il castello di Donnafugata a Ragusa presenta i prodotti enogastronomici degli Iblei in Sicilia: formaggio Ragusano, olio degli Iblei, cioccolato di Modica e altri dolciumi, prodotti con farina Timpa (con antichi grani lavorati a pietra), scacce tipiche ragusane, vini della Strada del Cerasuolo di Vittoria, birra artigianale e molto altro... Essi traggono origine dalle terre legate al Castello di Donnafugata e al mitico mondo dei monsù, i cuochi che allestivano splendidi banchetti nelle ville e nei castelli della nobiltà siciliana, resi famosi dal romanzo del Gattopardo o dal personaggio del commissario Montalbano nei romanzi di Andrea Camilleri.
Degustazioni guidate a cura dell'Associazione Sudtourism in collaborazione con l'Associazione Nazionale Case della Memoria (www.casedellamemoria.it).

BERTINORO... TUTTI I COLORI DELL'OSPITALITÀ

Cultura e gastronomia di Bertinoro
Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)
Sono presenti produttori e operatori del colle per proporre in degustazione e/o aperitivo i vini di Bertinoro e i prodotti gastronomici tipici del territorio. È possibile trovare informazioni e materiale sugli eventi in programma nell'estate.
A cura del Comune di Bertinoro.

FORLÌ-CESENA - CUORE BUONO D'ITALIA

Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)
Cuore è passione per il lavoro e per le cose fatte ad arte; è amore per la qualità dei prodotti; è bontà, genuinità delle materie prime e delle persone; è accoglienza, ospitalità, apertura di spirito; è cura, attenzione e dedizione; è affezione, perché la Romagna, con i suoi colori e sapori, fa sempre innamorare. Per questo, in occasione della XXII edizione della Festa Artusiana, CNA e Confcooperative, hanno scelto di valorizzare insieme il territorio di Forlì-Cesena come cuore dell'enogastronomia italiana, in virtù dei suoi valori, della sua posizione e delle sue eccellenze.
A cura di CNA Forlì-Cesena

CAMPAGNA AMICA: LA TERRA INCONTRA IL MARE

Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)
Quando la globalizzazione dell'economia porta, per contenere i costi, a delocalizzare le produzioni e il "dumping" ambientale, sanitario e sociale, i produttori di Campagna Amica - che scommettono sul loro territorio - sono un grande esempio virtuoso. Sono imprenditori che continuano a investire e innovare nella loro impresa, utilizzando pratiche agronomiche compatibili con la tutela dell'ambiente e della biodiversità. Sono agri-

coltori che si ostinano a rifiutare i semi geneticamente modificati (Ogm) e si impegnano a fare qualità a prezzi equi, con prodotti che rappresentano un importante patrimonio materiale e immateriale per tutto il Paese. Sono agricoltori che garantiscono l' origine agricola e italiana delle materie prime e dei prodotti. La Fondazione Campagna Amica ha individuato nel suo Codice Etico i valori e i principi condivisi dai suoi aderenti. Campagna Amica è diventata il principale "brand" che per l''immaginario collettivo rappresenta tutto ciò che è "km zero", "filiera corta","dal produttore al consumatore","dal campo alla tavola", il cosiddetto "prodotto locale".
A cura di Coldiretti.

I SAPORI DEL TERRITORIO

Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)
Oltre settant'anni di Confartigianato
Insieme a tavola, fra tradizione e modernità
Lo spazio di Confartigianato di Forlì anima Piazza Artusi. L'area espositiva, promossa dall'Associazione è dedicata alla valorizzazione delle eccellenze del territorio. Nove serate nelle quali si alterneranno realtà diverse, una selezione imperdibile per soddisfare ogni palato.
A cura di Confartigianato Forlì.

ALLA FESTA PER FARE LA FESTA ALLE MAFIE, CON GUSTO

Cortile Palazzo Fabbri (Via A. Costa)
SPAZIO LIBERO di degustazione dedicato alle produzioni delle Cooperative di "Libera Terra".
Creare uno spazio LIBERA assume una duplice valenza, quella di gustare ottimi prodotti delle Cooperative Sociali di LIBERA e quella di prendere coscienza di cosa significa un "bene confiscato" per tutta la comunità, contro le corruzioni e contro tutto il sistema mafioso che tenta di vanificare il nostro sistema democratico, la nostra libertà. Partire da questo cibo significa godere del bello, del sano e del buono, esattamente come ci racconta il compaesano Pellegrino Artusi, ed andare "alla Festa per fare la Festa alle mafie con GUSTO".
Ogni sera intervengono ospiti delle Cooperative di Libera Terra per presentare le loro produzioni, raccontare la loro storia e le difficoltà incontrate, ma anche per parlare dei successi ottenuti. Tutto questo per spiegare che cosa significa gestire un bene confiscato alle mafie, ma soprattutto per fare assaggiare i loro prodotti. Durante le 9 serate della Festa interverranno a sorpresa, in maniera conviviale, importanti ospiti.
A cura del Coordinamento Provinciale di LIBERA, il Presidio LIBERA di Forlimpopoli "Giuseppe Letizia", l'Associazione Barcobaleno, l'Associazione Barcogas.

MAF – MUSEO ARCHEOLOGICO DI FORLIMPOPOLI

Piazza Fratti, 5
Il MAF-Museo Archeologico "T. Aldini" di Forlimpopoli, in occasione della Festa Artusiana 2018, offre ai visitatori oltre alle consuete aperture diurne, anche aperture straordinarie in orario serale. Sono previste iniziative speciali pensate per pubblici di tutte le età.
Tutte le sere appuntamento al Museo con visite guidate gratuite a tema e degustazione di vino delle cantine del territorio. E' possibile scegliere tra i tre turni di visita, alle ore 20:00, 21:00 e 22:00.
Il programma del MAF prevede, sabato 23 giugno e sabato 30 giugno, "Forlimpopoli da assaggiare", un'insolita passeggiata alla scoperta dei principali monumenti della città con degustazione di prodotti tipici.
Domenica 24 giugno e domenica 1 luglio saranno organizzate visite guidate serali alla "Rocca Ordelaffa e camminamenti".
In occasione della Festa il MAF osserverà i seguenti orari:
23-24 giugno, 30 giugno -1 luglio: dalle ore 10:00 alle 13:00 e dalle 15:30 alle ore 23:00
25-29 giugno: dalle ore 20:00 alle ore 23:00.

Informazioni e prenotazioni: 0543 748071 (attivo durante gli orari di apertura del Museo), oppure inviare una mail a info@maforlimpopoli.it
A cura di RavennAntica-Fondazione Parco Archeologico di Classe.

Il servizio di accoglienza alle mostre e ai monumenti è effettuato dai ragazzi dell'Istituto di Istruzione Superiore di Forlimpopoli a cui va un sincero ringraziamento.

MUSEO DA GUSTARE/2
LE OVAROLE DI TONINA CIANCA

MAF Museo Archeologico di Forlimpopoli "Tobia Aldini" (Piazza Fratti, 5)

Mostra "Le ovarole di Tonina Cianca"

Prosegue lo speciale programma di divulgazione e promozione del MAF di Forlimpopoli basato su esperienze di 'contaminazione' della struttura museale con la realtà del nostro tempo e le sue multiformi espressioni culturali e artistiche. Dopo la felice esperienza della mostra "Mangiari e dintorni" con opere pittoriche dell'artista Miria Malandri, la Festa Artusiana 2018 offre l'occasione per una seconda edizione di "Un Museo da Gustare" tutta incentrata sul rinomato ciclo delle "Ovarole" della nota pittrice cesenaticense Tonina Cianca.

Della pittrice figurano esposte circa venti opere pittoriche, con una presenza preminente di composizioni raffiguranti le celebri "Ovarole", figure femminili totemiche appartenenti a una antica e mai spenta cultura popolare, scaturite dai ricordi dell'adolescenza trascorsa dalla pittrice nell'albergo di famiglia: "le stesse - ricorda l'autrice - che vedevo in cucina fra i vapori, mentre pulivano le galline dopo averle messe nelle pentole d'acqua bollente… le stesse donne che facevano quelle grandi sfoglie che sembrano vulcani, con dentro dozzine e dozzine di uova". Completano l'allestimento alcuni esemplari di 'nature morte' con oggetti e mangiari tipici, caratterizzate da un cromatismo acceso, ma con passaggi tonali straordinariamente armonici.

La mostra, a cura di Silvia Bartoli e Orlando Piraccini con la collaborazione di Leli Nottoli, è promossa dal Comune di Forlimpopoli, dal Museo Archeologico "Tobia Aldini" e da Casa Artusi e gode del Patrocinio dell'Istituto per i Beni Artistici, Culturali e Naturali della Regione Emilia Romagna.

www.maforlimpopoli.it

ARTE, COLORI ED EMOZIONI
Il racconto dei maestri artigiani della Romagna

Rocca, Sala Mostre

La Mostra "Arte, Colori ed Emozioni" vede protagoniste le opere di diversi Artisti Artigiani che operano nelle Terre di Romagna. Dai manufatti in ceramica alla pittura, dalle teglie d'argilla ai fiori di carta, dalle stampe alla lavorazione dei vimini; intrecciando i diversi mestieri d'Arte l'esposizione promuove l'espressione di creatività e manualità, la ricerca e il sapiente coraggio dell'innovazione proiettata nel e per il futuro, legata al valore culturale, economico e sociale del territorio.

Mostra Arte, Colori ed Emozioni

L'Artigiano racchiude e racconta la storia di una Terra, rappresenta il lavoro di generazioni che una dopo l'altra rinnovano, pur rispettando la tradizione. L'Artigianato rappresenta le nostre origini, ma anche il nostro presente, gettando un ponte per il nostro futuro. L'Artigiano propone sempre un prodotto originale, mai omologato, sempre diverso, frutto del suo sapere e del suo sapere fare, della sua sensibilità, un prodotto che diviene una forma espressiva della cultura del nostro territorio e rappresenta le nostre radici.

A cura dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini
www.illavorodeicontadini.org

ARTISTI ALLA FESTA
Esposizioni di opere

Rocca, Sala Centro Arti e Torrione angolo Piazza Garibaldi - Piazza Pompilio

Mostra Artisti alla Festa

Gli allievi e i docenti partecipanti al corso di disegno e pittura organizzato dagli "Amici dell'Arte" allestiscono una collettiva a tema artusiano e libero delle opere eseguite nell'anno 2017/2018.

Alcuni artisti dell'Associazione "Amici dell'Arte" espongono le loro opere in spazi all'aperto.

A cura dell'Associazione Amici dell'Arte.

IL BRINDISI
Esposizioni di opere di Roberto Casadio

Via delle Cose Diverse, 7 (Via G. Oberdan)

Davanti ad ogni quadro di Roberto Casadio occorre sostare, ascoltare, oltre che osservare.

I personaggi parlano, raccontano una storia, come le

sue figure femminili, eleganti e solitarie, spesso ritratte nello spazio sospeso dell'attesa al tavolo di un bar. Sono colte nella grazia di gesti sensibili, pause del tempo e della vita. Gli ambienti sono definiti da pochi elementi di sfondo: un tavolo, una bottiglia e un bicchiere, mentre il contrasto cromatico dei blu, dei rossi e dei toni bruni, determina l'effetto ombra-luce straordinario e straniante di un sogno.

"Il Brindisi" opera di Roberto Casadio

"Io amo dipingere quelle opere che non lascino indifferenti, che coinvolgano e che permettano di essere interpreti del pensiero dell'artista."
A cura della Bottega d'Arte "A Casa di Paola".
Per informazioni: paolagatti29@gmail.com

TRA UOMO E ANIMALE

Esposizioni di opere di Alessandro Casetti

Piazza Pellegrino Artusi, 16 (Piazza Garibaldi)

Poetica: Il rapporto tra uomo e animale è sancito da un'etica morale radicata nella coscienza, nell'educazione e nel rispetto. Valori che vanno preservati, alimentati e consolidati attraverso il buon esempio e le azioni concrete che ci si trova a dover affrontare quotidianamente. La linea sottile che separa l'uomo dall'animale è la capacità di pensiero che consente di agire a prescindere dall'istinto. Spesso questa capacità di riflessione viene mal sfruttata, portando l'uomo ad un atteggiamento scorretto nei confronti del regno animale. E' necessario rimboccarsi le maniche e fare qualcosa nel nostro piccolo. Alcuni prendono posizioni nette, diventando vegani o vegetariani, altri prendono posizioni più morbide, rifiutano ad esempio di consumare carni provenienti da allevamenti intensivi per mangiare solo animali allevati con dignità in piccole aziende agricole locali. Affidarsi al contadino e non alla grande distribuzione forse è in generale la direzione iniziale da intraprendere al fine di incentivare il nostro territorio e le nostre prelibatezze instaurando un rapporto più etico con il cibo. E' importante educare i nostri figli a farlo, senza rigidità, con il proposito che il nostro insegnamento possa essere quel seme che un giorno diventerà una grande pianta verde e rigogliosa.

"Cavalcando la paura" opera di Alessandro Casetti

www.alessandrocasetti.com
A cura della Bottega d'Arte "A Casa di Paola"
Per informazioni: paolagatti29@gmail.com

LE SCUOLE ALLA FESTA

Rocca, Sala del Capitano - Ingresso da Piazza Fratti

L'esposizione raccoglie gli oggetti realizzati dai bambini delle scuole materne, dagli alunni delle classi 5ª della scuola primaria e dagli studenti della 3ª del Liceo delle Scienze Umane nell'ambito del progetto "A scuola di sviluppo sostenibile" volto a sensibilizzare i cittadini sul tema della raccolta differenziata.

Mostra Le Scuole alla Festa

A cura del Consiglio Comunale di Forlimpopoli, dell'Istituto Comprensivo E. Rosetti, del Liceo di Forlimpopoli e della Caritas di Forlì.

FORLIMPOPOLI E VILLENEUVE-LOUBET

Gemellaggio fra le due città

Quest'anno si festeggia il XVIII anniversario del gemellaggio fra Forlimpopoli e Villeneuve-Loubet, un progetto di collaborazione nato nel 2000 in nome di Pellegrino Artusi e del grande cuoco francese Georges Auguste Escoffier (Villeneuve-Loubet, 1846 – Monte Carlo, 1935). In questi anni molteplici sono stati gli scambi in campo culturale, sportivo, sociale fra le due comunità che han-

IN BICICLETTA ALLA FESTA ARTUSIANA

La Festa Artusiana è sempre più eco-sostenibile, grazie alla ciclabile Forlì-Forlimpopoli sarà possibile venire alla Festa in bicicletta, abbattendo la produzione di CO2, facendo del sano moto ed evitando il problema del parcheggio dell'auto.

no maturato un sentimento di autentica amicizia che la Festa Artusiana vuole ogni anno consolidare. Con questo spirito si da seguito al progetto di gemellaggio, in ambito scolastico, con gli studenti delle scuole di Forlimpopoli per approfondire la cultura e la conoscenza della lingua straniera e mantenere viva la collaborazione anche con i ragazzi di Villeneuve-Loubet. Il secondo fine settimana della Festa è quindi caratterizzato dalla presenza di una delegazione francese - condotta dal Sindaco Lionnel Luca - costituita da amministratori, volontari della Pesca Melba e singoli cittadini che studiano la lingua italiana. Per l'occasione sono state preparate decorazioni di stoffa dai bambini della classe 3°A della scuola E. De Amicis e della classe 4°C della scuola Don Milani assieme ai ragazzi della Cooperativa sociale Lamberto Valli, in un clima di vicendevole collaborazione e socializzazione. In questo clima di festa la Delegazione dell'Emilia-Romagna dei Discepoli di Auguste Escoffier intronizza chef e lady chef emiliano-romagnoli.

I Sindaci gemelli Lionnel Luca e Mauro Grandini

MUSICA E SPETTACOLO

Prendendo le sue mosse dalla peculiarità cultural-gastronomica della manifestazione, il programma spettacoli della XXII Festa Artusiana dialoga costantemente con il contesto urbano entro cui l'insieme degli spettacoli si svolgono, considerando il centro storico di Forlimpopoli, le sue piazze e vie principali, quali teatro naturale e suggestivo per la rappresentazione artistica e l'intrattenimento. Un'ideazione che, pur calandosi nella necessaria contemporaneità, vuole espressamente richiamarsi al contesto storico e culturale di fine '800, periodo in cui le vicende della vita e l'indiscusso successo ottenuto accompagnavano il celeberrimo Pellegrino Artusi al quale la Festa è intitolata.

Il programma di spettacolo vuole essere intrattenimento puro e leggero, pop (diminutivo di popolare) come lo era la gastronomia di Pellegrino Artusi, fruibile per chiunque e agile nella rappresentazione al fine di potere essere rappresentato nella situazione di Festa di Piazza in compresenza di allestimenti e stand e di un pubblico tipicamente fluttuante e curioso come quello delle feste. Un denso cartellone di oltre 50 spettacoli di Arte e Musica di Strada, nel quale l'intrattenimento itinerante si alterna allo spettacolo in postazione fissa, palco o pedana.

Ogni sera musica itinerante con i cuochi musicisti della **BANDA SIROPPI**, spettacoli teatral-gastronomici, giocoleria e illusionismo, mimica, teatro per ragazzi e musica popolare... questi sono gli ingredienti di spettacolo che proponiamo per la Festa Artusiana: **LO SPETTACOLO E' SERVITO!**

Anche per questa edizione, l'Associazione Culturale "dai de jazz", in occasione del decennale dell'ARTUSIjazz Festival, ha programmato concerti con musicisti di fama internazionale.

APOFRUIT

FestaArtusiana

cultura a tavola

Forlimpopoli

23 giugno - 1 luglio 2018

il programma giorno per giorno

gastronomia

incontri

mostre

eventi speciali

Programma completo e aggiornato su
www.festartusiana.it

La Festa Artusiana giorno per giorno

Programma completo e aggiornato su ***www.festartusiana.it***

SABATO 23 GIUGNO

ore 17.00 - Casa Artusi (Via Costa, 27)

Convegno Scientifico

CUCINA SENZA

Nel mondo dei consumi facili e liberi, la preposizione "senza" seguita da caffeina, glutine, grassi, lattosio, lievito, olio di palma, zucchero gioca un'importante partita strategica, imponendoci l'analisi dei cibi, il controllo della massa corporea, la gestione delle malattie, e ancora uno stile di vita, di cucina e di tavola sobrio ed elegante. È dunque diventato, paradossalmente, un valore.

Con questo convegno ne svisceriamo le segrete, antiche e attuali ragioni d'essere, la sua stessa storia, senza perdere di vista quel futuro che senza oggi si preannuncia inquietante.

Massimo Montanari, *Senza fuoco*
Paolo Fabbri, *Senza posate*
Marco Dalla Rosa, *Senza carne?*
Piero Meldini, *Senza niente*
Alberto Capatti, *Artusi senza*
Coordina **Giordano Conti**, *presidente Casa Artusi*
Ingresso libero.

ore 18.30 - Casa Artusi (Via Costa, 27)

Visita guidata

SCOPRI CASA ARTUSI

Visita guidata in Casa Artusi: la Chiesa dei Servi, la Biblioteca e l'Archivio della corrispondenza personale di Pellegrino Artusi, la Biblioteca di Gastronomia Italiana, la Scuola di Cucina e soprattutto Pellegrino Artusi, unanimemente considerato il padre della moderna cucina italiana. Chi è Pellegrino Artusi e come Casa Artusi ogni giorno porta avanti questa eredità così importante non solo per la Città di Forlimpopoli?
Tariffa: € 3,00 per persona (bambini 0-12 anni: gratuiti; cittadini forlimpopolesi: gratuiti). Per i gruppi precostituiti (minimo 15 persone) è necessaria la prenotazione.

ore 18.30 - Casa Artusi (Via Costa, 27)

Visita guidata

FORLIMPOPOLI DA ASSAGGIARE

Passeggiata alla scoperta dei principali monumenti della città con degustazione di prodotti tipici.
Tariffa € 7,00 a partecipante. Prenotazione consigliata.
Informazioni e prenotazioni: 0543 748071
info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica.

ore 18.30 - Casa Artusi (Via Costa, 27)

Le Città dei Sapori

POLESELLA

Presentazione e degustazione della ricetta n. 43 "Riso alla cacciatora", descritta da Pellegrino Artusi nella sua sosta a Polesella mentre si recava alla fiera dei cavalli di Rovigo. Assaggi del "Baccalà rosso con polenta bianca" come si faceva e si fa a Polesella.
A cura del Comune di Polesella e dell'Associazione Culturale Soffitte in Piazza.

TORTELLO AMARO DI CASTEL GOFFREDO

La Pro Loco di Castel Goffredo propone la degustazione del tortello amaro e di altre specialità a base di erbe amare, tipiche della tradizione culinaria goffredese: dalle tagliatelle alla torta del buonumore De.Co, dai biscotti e baci di dama alla birra e ai digestivi.
A cura della Pro Loco di Castel Goffredo.

MODIGLIANA

Degustazione del rinomato "Mandorlato al Cioccolato di Modigliana", dolce tipico riconosciuto nel 2010 come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.) Emilia-Romagna. Vengono proposti anche la minestra verde e assaggi di prodotti tipici: vini, biscotti, confetture, olio e formaggi. A cura della Pro Loco di Modigliana.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Sapori d'Europa
SAPORI E SUONI DELL'ECOMUSEO DELLA BATANA
L'Ecomuseo Casa della Batana di Rovigno (Croazia) propone specialità gastronomiche accompagnate dalle musiche tradizionali rovignesi. E' prevista la degustazione di "Sardòni saladi" (preparati sotto sale), "Sardiele in savòr" (sardelle marinate) e calamari fritti.
A cura dell'Associazione "Casa della Batana".

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Bertinoro… Tutti i colori dell'ospitalità
LA CÀ DE BÈ
Nella serata vengono proposti crostini ai fegatini e strozzapreti melanzane e ricottina fresca; vino della Tenuta La Viola.
A cura del Ristorante La Cà de Bè.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Campagna amica: la terra incontra il mare
LA TAVOLA DEI PESCATORI
Nella serata vengono proposti il fritto misto di paranza dell'Adriatico e il pesce fritto senza spine; vino della Cantina Balducci di Forlì.
A cura dell'Organizzazione di Produttori, Armatori ed Operatori della pesca di Cesenatico.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Oltre settant'anni di Confartigianato - Insieme a tavola: fra tradizione e modernità
...ASPETTANDO "PESCHE IN FESTA"
Nella serata vengono proposti il bis di cappelletti e tortelli alle pesche e il dolce al cucchiaio guarnito con pesche nettarine.
A cura dell'Associazione Culturale San Marten.

ore 21.00 - Casa Artusi, Chiesa dei Servi (Via Costa, 27)
Incontri a Casa Artusi
AISH. PANE. VITA.
Matteo Lucca in conversazione con Alessandra Carini
Quando il pane prende sembianze umane, l'essere umano ne incarna i simboli e gli dà vita: l'insieme dei valori simbolici e terreni che attribuiamo ad entrambi, si fondono e si valorizzano reciprocamente; così, racconto dell'essere umano e scopro delle verità, fatte di molteplici aspetti terreni, spirituali, conflittuali e "commestibili".

ore 21.00, ore 22.00 - MAF Museo Archeologico di Forlimpopoli "T. Aldini" (Piazza Fratti, 5)
Visita guidata
STARE A TAVOLA NEL MONDO ANTICO
Percorso alla scoperta dei cibi e dei modi di vivere la convivialità dalla Preistoria al Rinascimento.
Visita guidata compresa nel biglietto di ingresso al Museo € 4,00.
Informazioni: 0543 748071 - info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica

DOMENICA 24 GIUGNO

ore 10.30 - U.I.T. Ufficio Informazioni Turistiche (Via Costa, 23)
Presentazione di Forlimpopoli Città Artusiana
C'era una volta nel cuore della Romagna, una cittadina Forum Popili che, fondata dai Romani nel II secolo a.C. al crocevia tra la antica 'via del sale' e il più importante asse stradale regionale, la via Emilia, oggi è patria di storia, arte e buon gusto.
Incontro presso l'Ufficio Informazioni Turistiche del Comune di Forlimpopoli con la presentazione di Forlimpopoli città artusiana, che ha luogo nella suggestiva cornice della Chiesa dei Servi. L'ingresso e la partecipazione alla presentazione sono gratuiti.

ore 18.30 - Casa Artusi (Via Costa, 27)
Visita guidata
SCOPRI CASA ARTUSI
Visita guidata in Casa Artusi: la Chiesa dei Servi, la Biblioteca e l'Archivio della corrispondenza personale di Pellegrino Artusi, la Biblioteca di Gastronomia Italiana, la Scuola di Cucina e soprattutto Pellegrino Artusi, unanimemente considerato il padre della moderna cucina italiana. Chi è Pellegrino Artusi e come Casa Artusi ogni giorno porta avanti questa eredità così importante non solo per la Città di Forlimpopoli?
Tariffa: € 3,00 per persona (bambini 0-12 anni: gratuiti; cittadini forlimpopolesi: gratuiti). Per i gruppi precostituiti (minimo 15 persone) è necessaria la prenotazione.

ore 19.00 - Casa Artusi (Via Costa, 27)

APP-eritivo, applicazione per il buonessere: buone letture e buon cibo

STORIE - AUTORI - ASSAGGI

Le Ovarole di Tonina Cianca e il mito delle azdore romagnole

Presentazione della seconda edizione di **"Un museo da gustare"** al MAF di Forlimpopoli con le opere dell'artista cesenaticense **Tonina Cianca** tratte dal celebre ciclo delle **"Ovarole"**.
Incontro sul tema "Il mito dell'azdora romagnola", in occasione dell'inaugurazione della mostra *Le ovarole di Tonina Cianca* per la seconda edizione di *"Museo da Gustare"*, speciale programma divulgativo e promozionale del MAF di Forlimpopoli basato su esperienze di contaminazione della struttura museale con le multiformi espressioni culturali e artistiche del nostro tempo.
I personaggi femminili dipinti dalla nota pittrice cesenaticense recentemente scomparsa offrono lo spunto per ricordare una figura tipica della tradizione domestica romagnola.
Ne parlano amici "romagnolisti" e storici dell'arte. In programma la recita di alcuni componimenti poetici di Tonina Cianca.
A seguire, **ore 20.00 circa: inaugurazione della mostra al MAF**. Ingresso libero.

Ore 20.00, ore 21.00, ore 22.00 - MAF - MAF Museo Archeologico di Forlimpopoli "T. Aldini" (Piazza Fratti, 5)

Visita guidata

LA ROCCA ORDELAFFA E I SUOI CAMMINAMENTI

Percorso di visita alla Rocca alla scoperta delle sue mura e dei suoi suggestivi camminamenti. Visita guidata compresa nel biglietto di ingresso al Museo € 4,00.
Informazioni: 0543 748071 - info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi

Le Città dei Sapori

POLESELLA

Presentazione e degustazione della ricetta n. 43 "Riso alla cacciatora", descritta da Pellegrino Artusi nella sua sosta a Polesella mentre si recava alla fiera dei cavalli di Rovigo. Assaggi del "Baccalà rosso con polenta bianca" come si faceva e si fa a Polesella.
A cura del Comune di Polesella e dell'Associazione Culturale Soffitte in Piazza.

TORTELLO AMARO DI CASTEL GOFFREDO

La Pro Loco di Castel Goffredo propone la degustazione del tortello amaro e di altre specialità a base di erbe amare, tipiche della tradizione culinaria goffredese: dalle tagliatelle alla torta del buonumore De.Co, dai biscotti e baci di dama alla birra e ai digestivi.
A cura della Pro Loco di Castel Goffredo.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi

Bertinoro... Tutti i colori dell'ospitalità

LA CÀ DE BÈ

Nella serata vengono proposti crostini ai fegatini e strozzapreti melanzane e ricottina fresca; vino della azienda vitivinicola Celli.
A cura del Ristorante La Cà de Bè.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi

Sapori d'Europa

SAPORI E SUONI DELL'ECOMUSEO DELLA BATANA

L'Ecomuseo Casa della Batana di Rovigno (Croazia) propone specialità gastronomiche accompagnate dalle musiche tradizionali rovignesi. E' prevista la degustazione di "Sardòni saladi" (preparati sotto sale), "Sardiele in savòr" (sardelle marinate) e calamari fritti.
A cura dell'Associazione "Casa della Batana".

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi

Campagna amica: la terra incontra il mare

LA TAVOLA DEI PESCATORI

Nella serata vengono proposti il fritto misto di paranza dell'Adriatico e il pesce fritto senza spine; vino della Cantina Balducci di Forlì.
A cura dell'Organizzazione di Produttori, Armatori ed Operatori della pesca di Cesenatico.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi

Oltre settant'anni di Confartigianato - Insieme a tavola: fra tradizione e modernità

PIATTO DEGUSTAZIONE ALLE ERBE SPONTANEE

Nella serata vengono proposti cannoli ai rosoli, pane alle erbe e misticanza di campo con uovo farcito.
A cura della Soc. Coop. Abbraccio Verde Onlus.

ore 21.00 - Casa Artusi, Chiesa dei Servi (Via Costa, 27)

Incontri a Casa Artusi

CONSEGNA DEL PREMIO AL VINCITORE DEL CONCORSO MARIETTA RISERVATO A CUOCHI NON PROFESSIONISTI CONSEGNA DEI PREMI MARIETTA AD HONOREM 2018

I premiati 2018 sono **Stamperia Pascucci** e **Stefania Barzini**.

Conduce la serata **Maria Elena Forti**, giornalista e conduttrice. Sarà presente **Simona Caselli**, Assessore all'Agricoltura della regione Emilia-Romagna.

Ingresso libero.

LUNEDÌ 25 GIUGNO

ore 18.30 - Casa Artusi (Via Costa, 27)

Visita guidata

SCOPRI CASA ARTUSI

Visita guidata in Casa Artusi: la Chiesa dei Servi, la Biblioteca e l'Archivio della corrispondenza personale di Pellegrino Artusi, la Biblioteca di Gastronomia Italiana, la Scuola di Cucina e soprattutto Pellegrino Artusi, unanimemente considerato il padre della moderna cucina italiana. Chi è Pellegrino Artusi e come Casa Artusi ogni giorno porta avanti questa eredità così importante non solo per la Città di Forlimpopoli?

Tariffa: € 3,00 per persona (bambini 0-12 anni: gratuiti; cittadini forlimpopolesi: gratuiti). Per i gruppi precostituiti (minimo 15 persone) è necessaria la prenotazione.

ore 19.00 - Corte di Casa Artusi (Via Costa, 27)

APP-eritivo, applicazione per il buonessere: buone letture e buon cibo

STORIE - AUTORI - ASSAGGI

Dall'Italia al mondo, dal mondo all'Italia: la cucina di Artusi, il cibo degli emigrati

Raccolta e Racconti: Artusi visto dal Brasile, intervento di **Isabella Magalhães Callia**

Tradizioni e novità del cibo nelle lettere degli emigrati, intervento di **Eugenio Salvatore**

L'Artusi, nel senso del ricettario, ha viaggiato nelle valigie dei migranti. Questo è il filo che tiene insieme due racconti diversi, ma paralleli. Quello di **Isabella Magalhães Callia**, dottoranda in Letteratura Italiana presso la Facoltà di Filosofia, Lettere e Scienze Umane dell'Università di San Paolo, attiva dal 1995 nel campo degli studi sull'alimentazione, della storia dell'arte e dell'antropologia in quanto chiavi interpretative dei rapporti tra il cibo, l'uomo e la sua rappresentazione identitaria. Quello di **Eugenio Salvatore**, assegnista di ricerca presso l'Università per Stranieri di Siena, dove insegna Linguistica Italiana e tiene il Laboratorio di scrittura, autore di saggi sulla lessicografia storica e sulla sociolinguistica dell'italiano contemporaneo, che ha pubblicato il *Emigrazione e lingua italiana* (Pisa, Pacini, 2017) sulla lingua degli emigrati. Ingresso libero.

ore 20.00 presso il MAF Museo Archeologico "T. Aldini"

Inaugurazione delle mostre presenti alla Festa

Alla presenza delle Autorità del Comune di Forlimpopoli inaugurazione delle esposizioni allestite nella Rocca e nella bottega d'arte "A casa di Paola".

ore 20.00, ore 21.00, ore 22.00 - MAF Museo Archeologico di Forlimpopoli"T. Aldini" (Piazza Fratti, 5)

Visita guidata

STARE A TAVOLA NEL MONDO ANTICO

Percorso alla scoperta dei cibi e dei modi di vivere la convivialità dalla Preistoria al Rinascimento.

Visita guidata compresa nel biglietto di ingresso al Museo € 4,00.

Informazioni: 0543 748071 - info@maforlimpopoli.it

A cura di Fondazione RavennAntica.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi

Le Città dei Sapori

LA RUSTIDA E LE COZZE, UN MARE CHE UNISCE

Il Circolo Pescatori La Pantofla propone la "Rustida", grigliata di pesce azzurro, e le "cozze di Cervia alla marinara". Musica romagnola con i Trapozal.

A cura del Circolo Pescatori La Pantofla di Cervia.

I SALINARI NELLA SALINA STORICA A RACCOLTA MULTIPLA

Vendita del sale dolce di Cervia ed esposizione dei caratteristici attrezzi in legno utilizzati nella salina artigianale. A cura del Gruppo Culturale Civiltà Salinara.

IL CICCIOLO D'ORO

Dimostrazione del metodo di produzione del cicciolo reggiano. Degustazione di ciccioli, salumi e salsiccia. Vengono proposti inoltre il tradizionale gnocco fritto con salame di propria produzione; vino dell'azienda agricola Cottafavi.

A cura dell'Associazione Il Cicciolo d'Oro.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi

Bertinoro… Tutti i colori dell'ospitalità

OSTERIA PERBACCO

Nella serata vengono proposti strozzapreti alle erbe aromatiche con pancetta e rosmarino, salsiccia e fagioli; vino della Fattoria Ca' Rossa.
A cura dell'Osteria Perbacco.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi

Campagna amica: la terra incontra il mare

IL MARCHESE DI CORBAGLIA

Nella serata viene proposto il Girasole del Marchese di Corbaglia: frittelle di farina, strutto e formaggio condite con radicchio rosso, coppa e crema di aceto balsamico.
A cura dell'agriturismo Il Marchese di Corbaglia.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi

Oltre settant'anni di Confartigianato - Insieme a tavola: fra tradizione e modernità

LE MINESTRE "SIMPATICHE" DELL'ARTUSI

Nella serata vengono proposti i "Tortellini itnelligenti", unione di tre diverse ricette dell'Artusi: Tortellini all'italiana (ricetta artusiana n. 8) con Salsa Olandese (ricetta artusiana n. 130) e Carciofi Fritti (ricetta artusiana n. 418); gli "Strichetti ignoranti" che combinano le due ricette dell'Artusi: Strichetti alla bolognese (ricetta artusiana n. 51) e Piselli col prosciutto (ricetta artusiana n. 426); degustazione del Dolce di ciliege (ricetta artusiana n. 677). A cura agriturismo la Minarda, Forlì.

ore 21.00 - Casa Artusi, Chiesa dei Servi (Via Costa, 27)

Dire Fare … Mangiare

IL "MANGIARE" BELLO

Il cibo nelle opere d'arte

In occasione della Festa Artusiana 2018, si prosegue con il ciclo di conferenze sul tema del cibo nell'Arte, a cura di Marco Vallicelli, docente di Storia dell'Arte presso il Liceo Artistico e Musicale di Forlì. Questo secondo incontro è dedicato a "Il cibo nell'Arte: dal Rinascimento al Neoclassicismo". In tutte le epoche e presso tutte le civiltà, infatti, il cibo ha assunto, oltre che una valenza vitale legata alla stessa sopravvivenza del genere umano, anche un significato simbolico e sociale e, fin dalle epoche più remote, ha assunto grande rilievo nell'iconografia artistica. Presenta Silvia Bartoli, Direttore del MAF Museo Archeologico Civico "T. Aldini" di Forlimpopoli.

MARTEDÌ 26 GIUGNO

ore 18.30 - Casa Artusi (Via Costa, 27)

Visita guidata

SCOPRI CASA ARTUSI

Visita guidata in Casa Artusi: la Chiesa dei Servi, la Biblioteca e l'Archivio della corrispondenza personale di Pellegrino Artusi, la Biblioteca di Gastronomia Italiana, la Scuola di Cucina e soprattutto Pellegrino Artusi, unanimemente considerato il padre della moderna cucina italiana. Chi è Pellegrino Artusi e come Casa Artusi ogni giorno porta avanti questa eredità così importante non solo per la Città di Forlimpopoli?
Tariffa: € 3,00 per persona (bambini 0-12 anni: gratuiti; cittadini forlimpopolesi: gratuiti). Per i gruppi precostituiti (minimo 15 persone) è necessaria la prenotazione.

ore 19.00 - Corte di Casa Artusi (Via Costa, 27)

APP-eritivo, applicazione per il buonessere: buone letture e buon cibo

STORIE - AUTORI - ASSAGGI

Enrico Merlin

Nel decennale del festival Artusijazz, a cura dell'Associazione "Dai de Jazz", presentazione del libro:
Miles Davis 1959. A day by day chronology (2018)
Il 1959 è un anno fondamentale nella vita di Miles Davis: escono gli album Porgy and Bess, e Kind of Blue, che cambierà la storia del Jazz, oltre che quella di Davis. La CBS dedica per la prima volta uno speciale di mezz'ora alla sua musica. Iniziano le registrazioni per Sketches of Spain. Le riviste più importanti lo intervistano, perfino quelle non strettamente musicali. Ma poi, in un'afosa sera di agosto, l'artista viene picchiato e arrestato dalla polizia in un atto di ordinario razzismo dai contorni quantomeno nebbiosi... Quest'ultimo evento, come è noto, segnerà per sempre la vita del musicista. Enrico Merlin, musicista e storico della musica del '900, curatore di due mostre multimediali e del primo catalogo completo su Miles Davis propone una monumentale cronologia day by day della vita e della musica del gigante del jazz, attraverso un incredibile lavoro di ricerca sulla stampa internazionale, con l'ausilio di dettagliate discografie, note biografiche, interviste e analisi musicali.
Con **Enrico Merlin**. Introducono **Alberto Antolini**, docente del Liceo Righi di Cesena, e **Roberto Cifarelli**, fotografo. Ingresso libero.

ore 19.00 - Asilo nido La Lucciola (Via Allende, 25)
L'Artusi al nido
Apertura straordinaria del Nido "LA LUCCIOLA" all'interno della settimana Artusiana per dare la possibilità alle famiglie frequentanti il nido e alla cittadinanza, di assaggiare e conoscere qualche piatto tipico del menù realizzato dalla dietista dell'Azienda Usl e proposti durante l'arco dell'anno ai bambini preparati da una cuoca di Coop. Acquarello, rielaborati con un "tocco" artusiano.
Programma della serata:
dalle 19.00 alle 19.30 Accoglienza e Aperitivo a buffet
dalle 19.30 alle 21.00 Cena
dalle 21.00 alle 22.00 Letture animate sul tema dell'alimentazione ...UN PENTOLONE PIENO DI STORIE
Il menù è fisso e comprende: un primo, un secondo con contorno e un dolce.
Prenotazione obbligatoria massimo 15 famiglie (entro il 22/06/2018, al numero 0543/20854 Cooperativa Acquarello – Michela Venturi).
€ 10.00 adulti, € 5.00 dai 3 ai 10 anni, fino ai 3 anni gratis. A cura della Cooperativa Acquerello.

ore 20.00, ore 21.00, ore 22.00 - MAF Museo Archeologico di Forlimpopoli"T. Aldini" (Piazza Fratti, 5)
Visita guidata
LE DOMUS ROMANE DI FORLIMPOPOLI
Percorso di visita al Museo alla scoperta delle abitazioni di 2000 anni fa. Visita guidata compresa nel biglietto di ingresso al Museo € 4,00.
Informazioni: 0543 748071 - info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Le Città dei Sapori
ASSAGGIO DI *SELVAGGIA*
Assaggi di polenta gialla (farina di granturco, macinata a pietra dal Mulino Grifoni) con cinghiale del territorio (regolarmente cacciato e macellato). Vino Sangiovese del Poderi dal Nespoli.
A cura della Pro Loco del Corniolo e Campigna.
LA RUSTIDA E LE COZZE, UN MARE CHE UNISCE
Il Circolo Pescatori La Pantofla propone la "Rustida", grigliata di pesce azzurro, e le "cozze di Cervia alla marinara". Musica romagnola con i Malardot.
A cura del Circolo Pescatori La Pantofla
I SALINARI NELLA SALINA STORICA A RACCOLTA MULTIPLA
Vendita del sale dolce di Cervia ed esposizione dei caratteristici attrezzi in legno utilizzati nella salina artigianale.
A cura del Gruppo Culturale Civiltà Salinara.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Bertinoro… Tutti i colori dell'ospitalità
OSTERIA PERBACCO
Nella serata vengono proposti maltagliati con orecchie di lepre, polpettine ai piselli; vino dell'azienda Campo del Sole. A cura dell'Osteria Perbacco.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Campagna amica: la terra incontra il mare
AGRITURISMO IL PODERONE
Nella serata presentazione di spaghetti alle rape rosse e polenta con fagioli e pancetta realizzata con mais antico "Romualdi" di Santa Sofia coltivato presso l'azienda agricola il Poderone, il tutto accompagnato da vino al calice della Tenuta Pertinello.
A cura dell'Agriturismo Il Poderone.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Oltre settant'anni di Confartigianato - Insieme a tavola: fra tradizione e modernità
LE MINESTRE "SIMPATICHE" DELL'ARTUSI
Nella serata vengono proposti i "Tortellini intelligenti", unione di tre diverse ricette dell'Artusi: Tortellini all'italiana (Angellotti) (ricetta artusiana n. 8) con Salsa Olandese (ricetta artusiana n. 130) e Carciofi Fritti (ricetta artusiana n. 418); gli "Strichetti ignoranti" che combinano le due ricette dell'Artusi: Strichetti alla bolognese (ricetta artusiana n. 51) e Piselli col prosciutto (ricetta artusiana n. 426); degustazione del Dolce di ciliege (ricetta artusiana n. 677).
A cura agriturismo la Minarda, Forlì.

MERCOLEDÌ 27 GIUGNO

ore 18.30 - Casa Artusi (Via Costa, 27)
Visita guidata
SCOPRI CASA ARTUSI
Visita guidata in Casa Artusi: la Chiesa dei Servi, la Biblioteca e l'Archivio della corrispondenza personale di Pellegrino Artusi, la Biblioteca di Gastronomia Italiana, la Scuola di Cucina e soprattutto Pellegrino Artusi, unanimemente considerato il padre della moderna cucina italiana. Chi è Pellegrino Artusi e come Casa Artusi ogni giorno porta avanti questa eredità così importante non solo per la Città di Forlimpopoli?

Tariffa: € 3,00 per persona (bambini 0-12 anni: gratuiti; cittadini forlimpopolesi: gratuiti). Per i gruppi precostituiti (minimo 15 persone) è necessaria la prenotazione.

ore 19.00 - Corte di Casa Artusi (Via Costa, 27)

APP-eritivo, applicazione per il buonessere: buone letture e buon cibo

STORIE - AUTORI - ASSAGGI

Andrea Segrè

Il gusto per le cose giuste. Lettera alla generazione Z (Mondadori, 2017)

Destinatari della lettera di Andrea Segré, una vera e propria visione del futuro, sono gli appartenenti alla iGeneration, ovvero i nati negli anni a cavallo tra la metà degli anni 90 del secolo scorso e gli anni 10 di questo millennio. Più che una lettera, un manifesto politico, perché "quello lineare non è l'unico moto possibile. Esiste quello circolare. La circolarità che, per inciso, è il moto della natura. Ecco, questo potrebbe essere il nostro cambiare: passare dalla linearità, che tutto esaurisce, alla circolarità che tutto riprende. Può essere il moto di una società e di una economia." Insomma, la sostenibilità è l'orizzonte con il quale misurare e regolare l'attività umana, sostiene l'autore, fondatore del movimento Spreco Zero e vincitore del Premio Artusi 2012. Con **Andrea Segrè**. Introduce **Severina Liberati**, Presidente di Ce.D.R.A (Centro di divulgazione delle ricerche nel settore Agroalimentare). Ingresso libero.

ore 20.00, ore 21.00, ore 22.00 - MAF Museo Archeologico di Forlimpopoli "T. Aldini" (Piazza Fratti, 5)

Visita guidata

STARE A TAVOLA NEL MONDO ANTICO

Percorso alla scoperta dei cibi e dei modi di vivere la convivialità dalla Preistoria al Rinascimento. Visita guidata compresa nel biglietto di ingresso al Museo € 4,00. Informazioni: 0543 748071 - info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi

Le Città dei Sapori

LA COOPERATIVA PAOLO BABINI ALL'ARTUSIANA

Degustazione di piadina romagnola nei classici abbinamenti con prosciutto, squacquerone e rucola; vino al calice dei Poderi dal Nespoli - 1929.
A cura della Cooperativa Scciale Paolo Babini

TERRE DI PREDAPPIO

Degustazione di affettati, formaggi biologici e formaggio di grotta, tortelli alla lastra, strozzapreti al Sangiovese con scaglie di formaggio delle Grotte della Zolfatara. Degustazione al calice del Sangiovese di Predappio.
A cura dell'Associazione Amici di Alfredo – Parrocchia di Tontola.

ROMAGNA TOSCANA: LA SEMPLICITA' DEI SAPORI DI UNA VOLTA

Presentazione di prodotti tipici agresti della Romagna Toscana, con particolare attenzione ad un antipasto e ad un primo piatto, nonché degustazione del pane Castrocarino alla moda della merenda di una volta (pane e olio). Il tutto accompagnato da un buon calice di vino locale.
A cura del Consorzio CastrumCari.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi

Bertinoro… Tutti i colori dell'ospitalità

OSTERIA PERBACCO

Nella serata vengono proposti chitarrini verdi con pancetta e rosmarino; vino della Tenuta Diavoletto.
A cura dell'Osteria Perbacco.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi

Campagna amica: la terra incontra il mare

OSTERIA PERBACCO

Nella serata vengono presentati: tagliatelle al ragù di vacca romagnola, porcini fritti e insalata di frutta fresca di stagione. Degustazione al calice dei vini dell'azienda agricola Giovanna Madonia.
A cura di agriturismo Antico Frutto – Trattoria del Cervo, società agricola Lucia in Fattoria e Tenuta Madonia.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi

Oltre settant'anni di Confartigianato - Insieme a tavola: fra tradizione e modernità

PIADINERIA IL BIANCO MANGIARE

Nella serata degustazione di tortelli alla lastra e rotolini farciti.
A cura della Piadineria Il Bianco Mangiare, Cervia.

ore 21.00 - Casa Artusi, Chiesa dei Servi (Via Costa, 27)

Dire Fare… Mangiare

Alberto Capatti, *"Il Mangiapensieri - Lessico immaginario del cibo"* (Alfabeta2 e DeriveApprodi, 2017)
Graziano Pozzetto *"Enciclopedia gastronomica della Romagna - Vol. 1"* (Il Ponte Vecchio, 2017)
Serata di presentazione da parte degli autori **Alberto Capatti**, storico della cucina e membro del comitato scientifico di Casa Artusi, e **Graziano Pozzetto**, gastronomo e scrittore.

Si parla, oggi, continuamente, di prodotti tipici e di ricette della tradizione, raramente di "cibo immaginario". Di questo invece tratta *"Il Mangiapensieri"* di **Alberto Capatti**, un vero e proprio "lessico" del cibo immaginario. L'intento del libro è di far maturare nel lettore una nuova coscienza critica del "buon pensare e immaginare" quando si mangia e si cucina.
Il libro *"Enciclopedia gastronomica della Romagna - Vol. 1"* di **Graziano Pozzetto** è il primo di tre volumi, ognuno dei quali autonomo, ma tutti volti a raccogliere e a riassumere l'intera esperienza del maggior esperto della civiltà enogastronomica della Romagna: come è stato detto «l'essenza, lo spirito antico dei romagnoli, la civiltà del nostro mangiare, la sua gente, la divulgazione dei migliori prodotti della nostra terra, dimenticati, scoperti e riscoperti».
Presenta la serata **Maurizio Artusi**, presidente Accademia Artusiana. Al termine della serata, verrà offerta ai presenti una degustazione del "Gelato al miele e noci" preparato da Miro Mancini, Premio Marietta 2013 ad honorem.
Serata a cura dell'Accademia Artusiana di Forlimpopoli.

INIZIATIVE SPORTIVE

MERCOLEDÌ 27 GIUGNO

ritrovo ore 18.30 - Parco Urbano "L. Lama" - piazzetta con fontana, Via Marconi, partenza ore 18.30

Corsa sterrata non competitiva

II TROFEO ARTUSIANO

Quota di partecipazione: € 2 per singola gara, € 5 intero trofeo. Informazioni: 339 1377999
A cura di A.S.D. Polisportiva Azzurra Forlimpopoli in collaborazione con l'Istituto Comprensivo Statale "E. Rosetti" di Forlimpopoli e il Consiglio Comunale dei Ragazzi.

ritrovo ore 18.30 - Parco Urbano "L. Lama" - piazzetta con fontana, Via Marconi, partenza ore 18.30

Gara non competitiva ludico motoria

11° PODISTICA DELLA FESTA ARTUSIANA

Quota di partecipazione: € 2
Informazioni: 338 8503802
A cura di A.S.D. Polisportiva Azzurra Forlimpopoli in collaborazione con l'Assessorato allo Sport del Comune di Forlimpopoli.

GIOVEDÌ 28 GIUGNO

ore 18.30 - Casa Artusi (Via Costa, 27)

Visita guidata

SCOPRI CASA ARTUSI

Visita guidata in Casa Artusi: la Chiesa dei Servi, la Biblioteca e l'Archivio della corrispondenza personale di Pellegrino Artusi, la Biblioteca di Gastronomia Italiana, la Scuola di Cucina e soprattutto Pellegrino Artusi, unanimemente considerato il padre della moderna cucina italiana. Chi è Pellegrino Artusi e come Casa Artusi ogni giorno porta avanti questa eredità così importante non solo per la Città di Forlimpopoli?
Tariffa: € 3,00 per persona (bambini 0-12 anni: gratuiti; cittadini forlimpopolesi: gratuiti). Per i gruppi precostituiti (minimo 15 persone) è necessaria la prenotazione.

ore 19.00 - Corte di Casa Artusi (Via Costa, 27)

APP-eritivo, applicazione per il buonessere: buone letture e buon cibo

STORIE - AUTORI - ASSAGGI

Artusi come modello per l'Europa?

È l'ipotesi emersa all'interno del progetto internazionale CoHere, un progetto di ricerca sul patrimonio culturale europeo, sulla sua importanza come strumento identitario, sui problemi di come usarlo e in quale prospettiva. Il progetto, finanziato dalla Comunità europea, coinvolge università di cinque paesi fra cui l'Italia, rappresentata dall'Ateneo di Bologna con un gruppo di ricerca coordinato da Ilaria Porciani con la collaborazione di Massimo Montanari. Il team italiano in particolare si occupa del patrimonio alimentare quale elemento significativo dell'identità europea – da valorizzare secondo un metodo che in senso lato si può definire "artusiano", perché fondato sul rispetto delle diversità e sulla volontà di condividerle. Proprio quello che fece Pellegrino Artusi col suo manuale, inteso come strumento di valorizzazione del patrimonio gastronomico italiano in tutte le sue forme e varianti.
Con Ilaria Porciani, docente di Storia contemporanea, e Massimo Montanari, docente di Storia medievale all'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna.
Ingresso libero.

ore 20.00, ore 21.00, ore 22.00 - MAF Museo Archeologico di Forlimpopoli "T. Aldini" (Piazza Fratti, 5)

Visita guidata

LE DOMUS ROMANE DI FORLIMPOPOLI

Percorso di visita al Museo alla scoperta delle abitazioni di 2000 anni fa. Visita guidata compresa nel biglietto di ingresso al Museo € 4,00.
Informazioni: 0543 748071 - info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi

Le Città dei Sapori

IL "BELLAPPENNINO" DI BAGNO DI ROMAGNA

In degustazione i piatti tipici dell'Appennino Tosco-Romagnolo tra i quali tortelli alla lastra, castagnaccio e funghi porcini. Le tradizioni gastronomiche di Romagna e Toscana si integrano e si valorizzano a vicenda nella cucina del territorio, basata sull'utilizzo di prodotti locali di grande qualità.
A cura dell'Associazione Bellappennino Savio-Tevere

I PRODOTTI DE.CO. DELLA PRO LOCO DI CARPENEDOLO

Degustazione di prodotti tipici del territorio di Carpenedolo: i "Malfatti", la "Torta Secca" e la Pesca Dolce, il Salame Abbrustolito; il tutto accompagnato dal vino Lugana. A cura della Pro Loco di Carpenedolo.

TERRE DI PREDAPPIO

Degustazione di affettati, formaggi biologici e formaggio di grotta, tortelli alla lastra, strozzapreti al Sangiovese con scaglie di formaggio delle Grotte della Zolfatara. Degustazione al calice del Sangiovese di Predappio.
A cura dell'Associazione Amici di Alfredo – Parrocchia di Tontola.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi

Bertinoro… Tutti i colori dell'ospitalità

COMITATO GEMELLAGGI

Nella serata vengono proposti: passatelli romagnoli con speck, pomodorini e pinoli, strozzapreti all'ortolana; vino della Fattoria Paradiso
A cura del Comitato Gemellaggi.

O*re 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi*

Campagna amica: la terra incontra il mare

AGRITURISMO CA' DI RICO

Nella serata vengono proposti assaggi di salumi biologici con piadina romagnola e di primi piatti (tagliatelle e tortelli) accompagnati dai vini di propria produzione.
A cura dell'Agriturismo Cà di Rico.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi

Oltre settant'anni di Confartigianato - Insieme a tavola: fra tradizione e modernità

LOCANDA GUELFO

Nella serata presentazione della Zuppe Regina (ricetta artusiana n. 39).
A cura della Locanda Guelfo, Tredozio.

ore 21.00 – Casa Artusi, Chiesa dei Servi (via Costa 27)

Dire Fare… Mangiare

FRUTTI DIMENTICATI E BIODIVERSITÀ RECUPERATA - CASI STUDIO: VALLE D'AOSTA E BASILICATA

Serata di presentazione del quaderno *"Frutti dimenticati e Biodiversità recuperata"* relativo ai casi studio: Valle d'Aosta e Basilicata. L'idea di abbinare una regione del sud con una del nord è stata concepita con l'obiettivo di mettere a confronto realtà italiane diverse in termini di biodiversità. Il quaderno fa parte di una serie di pubblicazioni dedicata allo studio delle specie frutticole italiane in pericolo di estinzione o non più coltivate. Intervengono **Domenico Cerbino**, dirigente di ALSIA - Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Agricoltura, **Sergio Guidi**, responsabile Biodiversità Arpae Emilia-Romagna, **Maurizio Artusi**, presidente Accademia Artusiana Forlimpopoli, Emma Giori, vice presidente Pro Loco Forlimpopoli. Al termine della serata, verrà offerta ai presenti la degustazione della "Torta ai frutti di bosco" preparata da **Miro Mancini** - Premio Marietta ad honorem 2013.
A cura dell'Associazione Accademia Artusiana e della Pro Loco di Forlimpopoli.

VENERDÌ 29 GIUGNO

ore 18.30 - Casa Artusi (Via Costa, 27)

Visita guidata

SCOPRI CASA ARTUSI

Visita guidata in Casa Artusi: la Chiesa dei Servi, la Biblioteca e l'Archivio della corrispondenza personale di Pellegrino Artusi, la Biblioteca di Gastronomia Italiana, la Scuola di Cucina e soprattutto Pellegrino Artusi, unanimemente considerato il padre della mo-

derna cucina italiana. Chi è Pellegrino Artusi e come Casa Artusi ogni giorno porta avanti questa eredità così importante non solo per la Città di Forlimpopoli?
Tariffa: € 3,00 per persona (bambini 0-12 anni: gratuiti; cittadini forlimpopolesi: gratuiti). Per i gruppi precostituiti (minimo 15 persone) è necessaria la prenotazione.

ore 19.00 - Corte di Casa Artusi (Via Costa, 27)
APP-eritivo, applicazione per il buonessere: buone letture e buon cibo
STORIE - AUTORI - ASSAGGI
Acqua e Farina, lungo la via Emilia
Verdi, Pascoli, Morandi, Morandi e gli altri grandi italiani come erano nella quotidianità e soprattutto cosa amavano mangiare? L'Associazione che si occupa di far conoscere e valorizzare le opere e le dimore di personaggi illustri, dopo *A tavola con i Grandi* in occasione di Expo 2015, torna, nel 2018, proclamato Anno del Cibo Italiano, a riflettere sul rapporto tra il cibo e i protagonisti delle case museo: scrittori, artisti, musicisti, scienziati.Le case della Regione Emilia-Romagna propongono il progetto denominato ***Acqua e Farina*** nato per approfondire la conoscenza del cibo più povero al mondo. L'impasto di questi 2 ingredienti basici, aggiungendo poco altro, offre una straordinaria quantità di piatti, un ampissimo ventaglio di cibi essenziali e fondamentali nell'alimentazione italiana: dal pane fragrante cotto nel forno a legna, alla piadina romagnola; dallo gnocco fritto, alla crescentina; dalla tigella emiliana, alle ficattole toscane; e la pasta di semola? e cos'altro è la polenta gialla? o quella di castagne raccontata nella sua autobiografia dallo scultore Lorenzo Bartolini (1777-1850)?
Intervengono **Adriano Rigoli** e **Marco Capaccioli**, Presidente e Vicepresidente dell'Associazione Nazionale Case della Memoria, **Paola Pescerelli Lagorio**, Presidente di Casa Raffaele Bendandi di Faenza e Coordinatrice in Emilia-Romagna dell'Associazione Nazionale Case della Memoria, oltre ai rappresentanti e i curatori delle Case della Memoria aderenti all'iniziativa. Ingresso libero.

ore 20.00, ore 21.00, ore 22.00 - MAF Museo Archeologico di Forlimpopoli "T. Aldini" (Piazza Fratti, 5)
Visita guidata
STARE A TAVOLA NEL MONDO ANTICO
Percorso alla scoperta dei cibi e dei modi di vivere la convivialità dalla Preistoria al Rinascimento.
Visita guidata compresa nel biglietto di ingresso al Museo € 4,00.
Informazioni: 0543 748071 - info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Le Città dei Sapori
LA SERATA DE CAPLET
Nella serata vengono proposti cappelletti al ragù e tortelli con burro e salvia. Il ricavato verrà devoluto in beneficenza all'Associazione Amici dell'Hospice di Forlimpopoli.
A cura dell'Associazione Circolo Arci Villa Rotta.
I PRODOTTI DE.CO. DELLA PRO LOCO DI CARPENEDOLO
Degustazione di prodotti tipici del territorio di Carpenedolo: i "Malfatti", la "Torta Secca" e la Pesca Dolce, il Salame Abbrustolito; il tutto accompagnato dal vino Lugana.
A cura della Pro Loco di Carpenedolo
SAPORI DEL FUMAIOLO
Le Pro Loco del Comune di Verghereto si presentano con i loro prodotti tipici, frutto di tradizione, esperienza e di una natura straordinaria. Un menù tra Romagna e Toscana farà degustare tortelli alla lastra, salsicce di cinghiale, confettura di pera cocomerina, castagne al liquore e scroccadenti alle castagne.
A cura delle Pro Loco di Verghereto.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
A tavola con i grandi
SCALE DEL GUSTO
Nella serata vengono proposti i prodotti degli Iblei in Sicilia: formaggio Ragusano, olio degli Iblei, cioccolato di Modica e altri dolciumi, prodotti con farina Timpa (con antichi grani lavorati a pietra), scacce tipiche ragusane, vini della Strada del Cerasuolo di Vittoria, birra artigianale e molto altro ...
A cura dell'Associazione Sudtourism in collaborazione con l'Associazione Nazionale Case della Memoria.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Bertinoro… Tutti i colori dell'ospitalità
COMITATO GEMELLAGGI
Nella serata vengono proposti: passatelli romagnoli con speck, pomodorini e pinoli, strozzapreti all'ortola-

na; vino della Tenuta Villa Trentola.
A cura del Comitato Gemellaggi.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Campagna amica: la terra incontra il mare
AGRITURISMO CA' DI RICO
Nella serata vengono proposti assaggi di salumi biologici con piadina romagnola e di primi piatti (tagliatelle e tortelli) accompagnati dai vini di propria produzione.
A cura dell'Agriturismo Cà di Rico.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Oltre settant'anni di Confartigianato - Insieme a tavola: fra tradizione e modernità
BEL POSTO
Nella serata degustazione del tortello alla lastra, da sempre considerato una prelibatezza delle terre di confine fra Romagna e Toscana, uno dei migliori alimenti "poveri" ottenuti dalla combinazione dei prodotti delle terre del crinale appenninico. Premiato all'EXPO Milano 2015 come prodotto di eccellenza, il tortello èaccompagnato da un calice di sangiovese di Nespoli.
A cura del ristorante Bel Posto, Corniolo.

ore 21.00 - Casa Artusi, Chiesa dei Servi (Via Costa, 27)
Dire Fare… Mangiare
Dora Marchese. "Il gusto delle letteratura" (Carocci Editore, 2014)
Nel saggio *"Il gusto della letteratura"*, Dora Marchese ripercorre opere e momenti della letteratura italiana individuando funzioni e usi della rappresentazione del cibo nel romanzo, nel teatro e nel cinema, dal periodo risorgimentale al secondo Novecento. Addentrarsi nella dimensione gastronomico-alimentare, infatti, permette di assumere una prospettiva privilegiata attraverso cui indagare autori, opere e contesti socio-economici. Dal periodo risorgimentale, con i caffè e le osterie, con le sue rivoluzioni ed i suoi eroi, e, soprattutto, con la fondamentale opera di Artusi, fino al primo e secondo Novecento, con D'Annunzio, con i futuristi, con il "visionario" Calvino e il "barocco" Gadda, la galoppata letteraria non manca di porre attenzione agli autori siciliani e alla cultura alimentare rappresentata nelle loro opere, analizzando, in particolare, Verga, De Roberto, Pirandello, Tomasi di Lampedusa, Vittorini e Brancati.
In occasione del 60° anniversario della pubblicazione del Gattopardo sarà dato un particolare cenno al famoso Timballo di casa Tomasi di Lampedusa. Il gusto della letteratura è, dunque, un approfondito excursus nei secoli XIX e XX alla scoperta dell'evolversi di significati e significanti del cibo in uno dei momenti più significativi della storia italiana.
Con **Dora Marchese**, dottore di ricerca in Filologia moderna e Lessicografia e semantica del linguaggio letterario europeo -Università di Catania. Introduce **Giuseppe Nuccio Iacono** - Castello Donnafugata, coordinatore regionale in Sicilia dell'Associazione Nazionale Case della Memoria che presenterà la rete delle case siciliane: Castello di Donnafugata a Ragusa e Casa Cuseni a Taormina.
Presenta **Fulvia Toscano**, docente e membro del Comitato tecnico Casa Lucio Piccolo.

SABATO 30 GIUGNO

Ore 18.00 - Casa Artusi, Chiesa dei Servi (Via Costa, 27)
XVIII ANNIVERSARIO DEL GEMELLAGGIO FRA FORLIMPOPOLI E VILLENEUVE –LOUBET
I Sindaci di Forlimpopoli e Villeneuve-Loubet, **Mauro Grandini** e **Lionnel Luca**, celebrano il XVIII anniversario del gemellaggio per consolidare i sentimenti di amicizia vera e di collaborazione fra le due comunità.
Alla cerimonia sarà presente la delegazione francese costituita da Amministratori, volontari del Comitato Feste e iscritti al corso di italiano della Città di Villeneuve-Loubet.
Tutti i Forlimpopolesi e le Associazioni sono invitati alla cerimonia per esprimere il sentimento di appartenenza alla Unione Europea con la partecipazione attiva e lo scambio di esperienze.
In occasione del gemellaggio la Delegazione dell'Emilia-Romagna dei Discepoli di Auguste Escoffier intronizza chef e lady chef romagnoli.
Segue Buffet.

ore 18.00 - MAF Museo Archeologico di Forlimpopoli "T.Aldini" (Piazza Fratti, 5)
ATELIER DI DELIZIA
APPUNTAMENTO AI VERTICI – Rendez-vous sur les sommets by Stéphanie Plaza
Atelier con lo Chef Sébastien Charretier, professore

di cucina e consulente presso Institut Paul Bocuse di Ecully, che per l'occasione sarà assistito dagli allievi della scuola della MFR Le Fontanil Saint Alban Leysse. Ingresso ed assaggi gratuiti, con posti limitati.
Per informazioni e prenotazioni rivolgersi allo stand Lyon - Pays Beaujolais *(in Piazza Pellegrino Artusi)*.

ore 18.30 - Casa Artusi (Via Costa, 27)
Visita guidata
SCOPRI CASA ARTUSI
Visita guidata in Casa Artusi: la Chiesa dei Servi, la Biblioteca e l'Archivio della corrispondenza personale di Pellegrino Artusi, la Biblioteca di Gastronomia Italiana, la Scuola di Cucina e soprattutto Pellegrino Artusi, unanimemente considerato il padre della moderna cucina italiana.
Chi è Pellegrino Artusi e come Casa Artusi ogni giorno porta avanti questa eredità così importante non solo per la Città di Forlimpopoli?
Tariffa: € 3,00 per persona (bambini 0-12 anni: gratuiti; cittadini forlimpopolesi: gratuiti). Per i gruppi precostituiti (minimo 15 persone) è necessaria la prenotazione.

ore 19.00 - Corte di Casa Artusi (Via Costa, 27)
APP-eritivo, applicazione per il buonessere: buone letture e buon cibo
STORIE – AUTORI – ASSAGGI
Autori vari, *Brividi a cena Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi* (Edizioni del Loggione, 2018), prefazione **Carlo Lucarelli**, a cura di **Simone Metalli** e **Marcello Trazzi**, in collaborazione con **Bottega Finzioni**.
Il libro raccoglie i racconti degli allievi della prestigiosa scuola di scrittura bolognese Bottega Finzioni che, partiti dall'universo narrativo di Artusi "hanno preso spunti sparsi nella Scienza in cucina e hanno immaginato un Artusi nuovo, un investigatore che nulla avrebbe da invidiare al più celebre Poirot" scrive Lucarelli. I racconti gialli "… hanno un duplice merito: quello di liberare Pellegrino Artusi dagli scaffali delle cucine di tutta Italia e farlo diventare un personaggio delle sue storie, vivo e memorabile; e quello di ricordarci che la tradizione culinaria italiana è sconfinata, deliziosa e piena di ricordi."
Ingresso libero.

ore 19.00 - Ritrovo presso MAF Museo Archeologico di Forlimpopoli "T. Aldini" (Piazza Fratti, 5)
Visita guidata
FORLIMPOPOLI DA ASSAGGIARE
Passeggiata alla scoperta dei principali monumenti della città con degustazione di prodotti tipici.
Tariffa € 7,00 a partecipante. Prenotazione consigliata.
Informazioni e prenotazioni: 0543 748071 - info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Le Città dei Sapori
ASSOCIAZIONE CULTURALE GEMELLAGGI DEL GUSTO DI FORLIMPOPOLI
Nella serata vengono proposte salsiccia con fricò, in abbinamento a un calice di vino.
A cura dell'Associazione Culturale Gemellaggi del Gusto.
FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO AL RUBICONE DOP E TEGLIE DI MONTETIFFI
Degustazione del Formaggio di Fossa e di altri prodotti tipici, esposizione delle caratteristiche Teglie di Montetiffi e distribuzione gratuita di materiale turistico informativo.
A cura del Comune e della Pro Loco di Sogliano al Rubicone.
I SAPORI DI MONTAGNANA
Degustazione di prodotti tipici del territorio montagnanese, famoso per il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo (DOP), la sopressa veneta e i vini locali. Assaggio del pandolce di Ezzelino, un dolce tipico.
A cura della Pro Loco di Montagnana.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Comitato Feste Villeneuve-Loubet
I NOSTRI GEMELLI A TAVOLA
La città francese gemellata con Forlimpopoli rappresentata dal gruppo di signore del Comitato Feste Golose propone la Pesca Melba, secondo la ricetta originale di Escoffier.
A cura del Comitato Feste di Villeneuve-Loubet.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
A tavola con i grandi
SCALE DEL GUSTO
Nella serata vengono proposti i prodotti degli Iblei in Sicilia: formaggio Ragusano, olio degli Iblei, cioccolato di Modica e altri dolciumi, prodotti con farina Tim-

pa (con antichi grani lavorati a pietra), scacce tipiche ragusane, vini della Strada del Cerasuolo di Vittoria, birra artigianale e molto altro ...
A cura dell'Associazione Sudtourism in collaborazione con l'Associazione Nazionale Case della Memoria.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Bertinoro... Tutti i colori dell'ospitalità
COMITATO GEMELLAGGI
Nella serata vengono proposti: passatelli romagnoli con speck, pomodorini e pinoli, cappelletti al ragù; vino dell'azienda Bissoni.
A cura del Comitato Gemellaggi.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Campagna amica: la terra incontra il mare
AGRITURISMO ACERO ROSSO
Nelle sarata vengono proposti il Bio-Burger con carne di bovino adulto biologico-simbiotico provieniente dai propri pascoli, pane realizzato con grano Cappelli e verdure bio-simbiotiche.
A cura dell'Agriturismo Acero Rosso.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Oltre settant'anni di Confartigianato - Insieme a tavola: fra tradizione e modernità
I PASSATELLI DI ASPASSO
Protagonista è il passatello, piatto identitario della Romagna, cucinato con innovazione e originalità, utilizzando i prodotti di eccellenza del territorio. Nella serata presentazione di passatelli al cacio di fossa di Sogliano, pepe e limone candito, e passatelli tiepidi con prosciutto crudo, squacquerone e rucola. La degustazione è accompagnata da un assaggio di birra artigianale.
A cura del foodtruck Aspasso, Longiano.

ore 21.00, ore 22.00 - MAF Museo Archeologico di Forlimpopoli "T. Aldini" (Piazza Fratti, 5)
Visita guidata
STARE A TAVOLA NEL MONDO ANTICO
Percorso alla scoperta dei cibi e dei modi di vivere la convivialità dalla Preistoria al Rinascimento.
Visita guidata compresa nel biglietto di ingresso al Museo € 4,00.
Informazioni: 0543 748071 - info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica.

DOMENICA 1 LUGLIO

ore 10.30 - U.I.T. Ufficio Informazioni Turistiche (Via Costa, 27)
Presentazione di Forlimpopoli Città Artusiana
C'era una volta nel cuore della Romagna, una cittadina Forum Popili che, fondata dai Romani nel II secolo a.C. al crocevia tra la antica 'via del sale' e il più importante asse stradale regionale, la via Emilia, oggi è patria di storia, arte e buon gusto. Incontro presso l'Ufficio Informazioni Turistiche del Comune di Forlimpopoli con la presentazione di Forlimpopoli città artusiana, che ha luogo nella suggestiva cornice della Chiesa dei Servi. L'ingresso e la partecipazione alla presentazione sono gratuiti.

Ore 11.00 - Ritrovo presso MAF Museo Archeologico di Forlimpopoli "T. Aldini" (Piazza Fratti, 5)
Visita guidata al centro storico della città
ALLA SCOPERTA DI FORLIMPOPOLI
La passeggiata terminerà con un piccolo aperitivo presso il Museo.
Tariffa € 7,00 a partecipante; la visita sarà attivata con minimo 6 partecipanti. Prenotazione obbligatoria: 0543 748071 - info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica.

ore 18.00 - Corte di Casa Artusi, in caso di pioggia Chiesa dei Servi (Via Costa, 27)
Incontri in Casa Artusi
NOCINI A CONFRONTO 2018
Decima edizione per il confronto dedicato ai nocini di produzione casalinga promosso dall'Associazione Italiana Sommelier sezione Romagna in collaborazione con il Comune di Forlimpopoli, Casa Artusi e l'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli.
Una giuria composta da Sommelier AIS ed esperti degustatori di nocino valuterà i cinque campioni arrivati in finale. Degustazioni e premiazioni. Ingresso libero.

ore 18.30 - Casa Artusi (Via Costa, 27)
Visita guidata
SCOPRI CASA ARTUSI
Visita guidata in Casa Artusi: la Chiesa dei Servi, la Biblioteca e l'Archivio della corrispondenza personale di Pellegrino Artusi, la Biblioteca di Gastronomia

Italiana, la Scuola di Cucina e soprattutto Pellegrino Artusi, unanimemente considerato il padre della moderna cucina italiana. Chi è Pellegrino Artusi e come Casa Artusi ogni giorno porta avanti questa eredità così importante non solo per la Città di Forlimpopoli?
Tariffa: € 3,00 per persona (bambini 0-12 anni: gratuiti; cittadini forlimpopolesi: gratuiti). Per i gruppi precostituiti (minimo 15 persone) è necessaria la prenotazione.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Le Città dei Sapori
ASSOCIAZIONE CULTURALE GEMELLAGGI DEL GUSTO DI FORLIMPOPOLI
Nella serata vengono proposte trippa in umido in abbinamento a un calice di vino.
A cura dell'Associazione Culturale Gemellaggi del Gusto.
FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO AL RUBICONE DOP E TEGLIE DI MONTETIFFI
Degustazione del Formaggio di Fossa e di altri prodotti tipici, esposizione delle caratteristiche Teglie di Montetiffi e distribuzione gratuita di materiale turistico informativo.
A cura del Comune e della Pro Loco di Sogliano al Rubicone.
I SAPORI DI MONTAGNANA
Degustazione di prodotti tipici del territorio montagnanese, famoso per il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo (DOP), la sopressa veneta e i vini locali. Assaggio del pandolce di Ezzelino, un dolce tipico.
A cura della Pro Loco di Montagnana.

Comitato Feste Villeneuve-Loubet
I NOSTRI GEMELLI A TAVOLA
La città francese gemellata con Forlimpopoli rappresentata dal gruppo di signore del Comitato Feste Golose propone la Pesca Melba, secondo la ricetta originale di Escoffier.
A cura del Comitato Feste di Villeneuve-Loubet.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
A tavola con i grandi
SCALE DEL GUSTO
Nella serata vengono proposti i prodotti degli Iblei in Sicilia: formaggio Ragusano, olio degli Iblei, cioccolato di Modica e altri dolciumi, prodotti con farina Timpa (con antichi grani lavorati a pietra), scacce tipiche ragusane, vini della Strada del Cerasuolo di Vittoria, birra artigianale e molto altro ...
A cura dell'Associazione Sudtourism in collaborazione con l'Associazione Nazionale Case della Memoria.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Bertinoro… Tutti i colori dell'ospitalità
LA CÀ DE BÈ
Nella serata vengono proposti crostini ai fegatini e strozzapreti melanzane e ricottina fresca; vino della azienda agricola Giovanna Madonia.
A cura del Ristorante La Cà de Bè.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Campagna amica: la terra incontra il mare
PUNTO ZERO E I VINI DI PODERE BIANCHI
Nella serata vengono proposti: fiori di zucca croccanti, salsiccia allo spiedo e fiocco stagionato, degustazione al calice di vini dell'azienda Podere Bianchi.
A cura della società agricola Punto Zero e di Podere Bianchi.

ore 20.00 - Piazza Pellegrino Artusi
Oltre settant'anni di Confartigianato - Insieme a tavola: fra tradizione e modernità
PANE E OLIO
Nella serata vengono proposti risotto di gamberi su vellutata di zucca gialla e mousse all'albicocca e amaretto.
A cura di Pane e Olio.

Ore 20.00, ore 21.00, ore 22.00 - MAF - MAF Museo Archeologico di Forlimpopoli "T. Aldini" (Piazza Fratti, 5)
Visita guidata
LA ROCCA ORDELAFFA E I SUOI CAMMINAMENTI
Percorso di visita alla Rocca alla scoperta delle sue mura e dei suoi suggestivi camminamenti.
Visita guidata compresa nel biglietto di ingresso al Museo € 4,00.
Informazioni: 0543 748071 - info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica.

ore 21.00 - Casa Artusi, Chiesa dei Servi (Via Costa, 27)
Dire Fare … Mangiare
ALLA RICERCA DELLE RADICI ... ARTUSIANE NEL GUSTO
Carlo Mantovani, *giorn-artista* presenta: *"Le radici del gusto, Itinerari dendrogastronomici dell'Emilia Ro-*

magna" (Edizioni del loggione, Aprile 2018). Una guida turistica che propone percorsi alternativi, alla scoperta dei piccoli grandi tesori nascosti nella nostra regione: percorsi che uniscono il cibo, cioè la cultura, al paesaggio, cioè alla natura. Il modo migliore per conoscere e far conoscere il nostro Paese.

Marco Paone, editore, fotografo gastronomico e regista di documentari presenta: *"1820 Magazine The Art of Italian Gastronomy"* La rivista internazionale, ispirata al grande gastronomo nato a Forlimpopoli nel 1820, parla di gastronomia e cultura italiana tramite le migliori penne e una fotografia di altissimo livello. Pubblicata in sola lingua inglese, la rivista è distribuita a livello mondiale.

Giordano Conti, Presidente di Casa Artusi conduce l'incontro.

Adriano Bonetti, Assessore alle attività produttive a al turismo del comune di Forlimpopoli, finita la Festa Artusiana, introduce: **la notte bianca del cibo italiano**, istituita dal Ministero del beni e attività Culturali e Turismo e Ministero delle politiche agricole, dedicata, nel giorno della sua nascita, a Pellegrino Artusi, riconosciuto padre della cucina moderna italiana. Arrivederci al 4 agosto.

Tutte le sere in Piazza della Marietta

UN SOFFIO PER LA VITA:
SE BEVO NON GUIDO

Iniziativa pubblica di sensibilizzazione alla sicurezza stradale contro l'abuso di bevande alcoliche. Un'importante opportunità per continuare ad ingenerare quella necessaria sensibilità culturale, sociale e morale su questi temi che, su vari livelli, toccano la vita di tutti noi. L'abuso di bevande alcoliche è la causa principale degli incidenti mortali che si verificano sulle nostre strade.

L'iniziativa prevede la possibilità di far effettuare ai passanti una prova gratuita con l'alcooltest (in uso alla forze di Polizia), al fine di verificare l'idoneità fisica alla guida.

A cura del Sindacato di Polizia S.I.U.L.P. Forlì Cesena.

CNA Forlì-Cesena

PROSSIMI EVENTI NELLA CITTÀ ARTUSIANA

Con il Patrocinio del Comune di Forlimpopoli

7-8 LUGLIO 2018

GRUPPO DANZA Forlimpopoli ASD

FESTIVAL della DANZA FORLIMPOPOLI

www.gruppodanzaforlimpopoli.it

Per Informazioni:
Giulia Coliola 3474599770
giuliacoliola@gmail.com

DUE GIORNI DI WORKSHOP
di Danza Contemporanea
e Danza Classica

PROGRAMMA delle SERATE

Sabato 7 luglio 2018

proiezione del film
in collaborazione con il
Cinema-Teatro Verdi Forlimpopoli
"IO DANZERO' "
Loïe Fuller, creatrice della danza Serpentine, dall'America all'Europa, parabola di un'icona della danza del ventesimo secolo.

Domenica 8 Luglio 2018

" CITTADINE"
Spettacolo LpB con i gruppi delle Associazioni FNASD;
INGRESSO LIBERO

ENTROTERRE
cultura e territori in festival

www.entroterrefestival.it

24° FESTIVAL DI MUSICA POPOLARE

19 - 22 - 23 - 24 - 25
AGOSTO 2018

www.musicapopolare.net
info@musicapopolare.net
+39 338.3473990

Festa Rinascimentale

Un giorno nella Rocca di Forlimpopoli

6 - 7 - 8 - 9 settembre 2018 XL Edizione

www.ungiornonellarocca.com

Sbandieratori e Musici Brunoro II Zampeschi

Pro Loco Forlimpopoli

Canone Mensile GRATUITO

Il conto ideato per Te che hai meno di 30 anni.

Numero Verde 800 296 705
Lunedì 8.30 - 21.30 / 14.30 - 16.45

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali si rimanda ai fogli informativi a disposizione della Clientela nelle filiali e nei siti internet delle Banche del Gruppo La Cassa di Ravenna (vers.APR18).

CONTO EXPLORER

COSTRUIRE IL DOMANI. OGGI.

LACASSA.COM

La Cassa di Ravenna S.p.A.

Privata e Indipendente dal 1840

FestaArtusiana

cultura a tavola

Forlimpopoli

23 giugno - 1 luglio 2018

il buono della Festa

Ristoranti in Festa

Allestiti in occasione della manifestazione

Ulteriori informazioni su **www.festartusiana.it**

OSTERIA DI PIAZZA FRATTI

Piazza Fratti

Nella suggestiva cornice storica di Piazza Fratti, l'omonima osteria propone piatti in parte estrapolati dal ricettario artusiano e in parte di propria elaborazione, tra cui spiccano pietanze vegane/vegetariane, tutti accomunati dalla scelta di prodotti del territorio, di elevata qualità e biologici. Un luogo dove rilassarsi all'interno di uno spazio spettacolare, arricchito da un allestimento che evoca i giardini/frutteti tra i quali trovare sollievo e bellezza, degustando un buon aperitivo o cenando.

VIZI E SFIZI DELLE MARIETTE

Torre dell'Orologio- Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)

Il piacere di riscoprire i sapori di una volta al ristorante delle Mariette, con un'offerta ricca di proposte artusiane. La pasta rigorosamente tirata col mattarello, secondi sfiziosi, selezioni di formaggi e salumi del territorio, la piadina calda delle Mariette, i dolci della nonna e di Pellegrino Artusi abbinati ad ottimi vini per deliziare i palati più esigenti. Tutti gli ospiti saranno accolti con un piatto di "benvenuto": un assaggio di panzanella!

Come sempre venerdì - pesce.... tutto il menu sarà a base di pesce, dal "benvenuto" al secondo!
Informazioni: 347 1911515 (non si accettano prenotazioni).
A cura dell'Associazione delle Mariette.

HOSTARIA DEL PELLEGRINO

Piazzale Paolucci

Una atmosfera ideale per chi vuole cenare all'aperto, godendosi la vista della Rocca mentre si riscoprono i sapori della tradizione attraverso piatti semplici e gustosi, realizzati con prodotti genuini delle nostre terre. L'Hostaria è la soluzione ideale anche per chi desidera sostare brevemente, mangiando un tagliere con affettati, formaggi e marmellate, per poi godersi al meglio le numerose attrattive della Festa. Ogni sera vengono proposti primi e taglieri anche vegetariani.
Informazioni e prenotazioni: 339 1919203 (Marco)
A cura della Pro Loco di Forlimpopoli.

ORANGE XXIII

Piazzale Paolucci

La Cooperativa Comunità Papa Giovanni XXIII (fondata da Don Oreste Benzi), in collaborazione con il Forlimpopoli Calcio 1928, da alcuni anni porta avanti un

FORMULA Servizi

progetto che mira a utilizzare lo sport come strumento educativo, creando una squadra di Calcio a 5 che milita nei campionati Federali. La proposta di un menù tipico dell'Italia Centrale nasce dal particolare legame con questi territori. Il progetto gastronomico prevede la valorizzazione di alcuni prodotti tipici della cucina marchigiana (olive ascolane, crema fritta, crostini con salsiccia prodotta localmente, vino bianco Passerina), abruzzese (formaggio fritto) e amatriciana (gricia).
A cura della Cooperativa Comunità Papa Giovanni XXIII, in collaborazione con il Forlimpopoli Calcio 1928.

BENSO

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio)

Approda alla Festa Artusiana Benso, un progetto collettivo di pubblica ristorazione nato dal sogno di 3 amici ristoratori. Benso è "semplicemente" bello. Con quella semplicità ricercata, ispirata dalla natura che, nella sua perfezione, tende sempre ad agire e creare nel modo più semplice. Una semplicità che si riconosce nella cucina che nasce dai fossi, dagli ingredienti puri, dalle erbe spontanee e dai prodotti provenienti da eccellenti filiere del territorio.
L'essenza di Benso si percepisce in ognuna delle proposte del menù dove ogni preparazione esprime un pensiero e non un'ostentazione di mode o tecnica. Una successione di piatti belli, puliti, senza fronzoli e soprattutto buoni.
Per questa Artusiana si unisce al gruppo del Benso la tradizione del Panificio Camillo Bassini, nato nel 1963 come forno di campagna e da sempre attento alle materie prime utilizzate per le ricette di ispirazione tradizionale.

ZENZERO CANDITO BISCOTTERIA NATURALE

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio)

I biscotti biologici di Fucina Bio - Zenzero Candito Biscotteria sono fatti ancora a mano con farine integrali di grani antichi locali macinati a pietra. La biscotteria nasce a Riolo Terme nel cuore della Romagna dall'esperienza ventennale di Daniela nella realizzazione di prodotti naturali da forno. Zenzero Candito Biscotteria utilizza materie prime biologiche di eccellenza provenienti da piccoli produttori come i marroni dell'Appennino Tosco-emiliano, le mandorle siciliane della Val di Noto, le nocciole delle Langhe. Ogni biscotto è lavorato a mano come una volta, garantendo sempre la massima naturalezza e genuinità di ogni prodotto. Da dicembre 2015 la biscotteria è certificata biologica. Zenzero Candito propone biscotti con farine integrali, biscotti naturalmente privi di glutine, biscotti con i vini di Romagna, biscotti vegan.
Informazioni: 0546 060300 - info@zenzerocandito.biz.

BIRRIFICIO LA MATA

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio)

Mescita di birra artigianale di produzione agricola, a km zero. Birrificio La Mata è l'unico birrificio agricolo in Romagna, la birra prodotta è il frutto di una filiera che parte e si conclude nell'azienda stessa, in quanto le materie prime vengono prodotte in loco e l'energia elettrica utilizzata deriva da un impianto fotovoltaico. Birra non filtrata e non pastorizzata. Non contiene additivi, coloranti, conservanti. Le birre: Dora, Mora, Lova, MyAle, Amarty, 100%, Fior di Pesco.
Informazioni: 347 4574624.

Viocar
SCANIA
VEICOLI INDUSTRIALI
Via Consolare, 2952 - Z.I. Panighina di Bertinoro
Tel. 0543 44.90.30 - Fax 0543 44.90.58

BIRRIFICIO MAZAPÉGUL

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio)

Il Mazapegul torna anche quest'anno per dar sollievo alle vostre aride gole... Il birrificio pluripremiato dalla Guida SLOWFOOD presenterà le sue ultime creazioni, accompagnate dalla vera cucina romagnola targata Ristorante Canario.

RIFUGIO BIANCANEVE

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio)

Aperto tutto l'anno, il Rifugio Biancaneve è posizionato nel maestoso scenario della vetta del monte Fumaiolo, a pochi passi dalla Sorgente del Tevere, da dove offre una splendida veduta panoramica della costa Romagnola. Dalla cima più alta dell'appennino Tosco-Romagnolo, arriva a Forlimpopoli per proporre piatti tipici con funghi, tartufo, cacciagione, pasta fatta a mano, fiorentine, polenta, carne alla griglia, funghi porcini fritti, salumi e formaggi.

Informazioni e prenotazioni: 0543 906659 - info@fumaioloparadisehotel.it.

"POLPETTERIA" SOC. AGRICOLA BERTOZZI

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio)

La società agricola Bertozzi nasce negli anni settanta, come allevamento di bovini da carne. L'azienda nel tempo è mutata, ora non si occupa più solo di bestiame ma ha aperto le sue porte a tutti coloro che sono interessati a conoscere la provenienza di quello che mangiano, la vita in fattoria e gli animali che la compongono. Nuovi progetti sono stati avviati negli ultimi anni tra i quali il riconoscimento di fattoria didattica sociale e uno spaccio aziendale dove è possibile acquistare i prodotti. Durante l'Artusiana è possibile degustare, anche in asporto, le buone polpette a km zero, tra cui la classica Tritozza, il Berto e la novità di quest'anno: la Bertozzetta Olivozza, che, come suggerisce il nome, è arricchita di un sapore nuovo.

Informazioni: 347 0719375 (Manuela).

OSTA!

Via degli Erbaggi (Via Veneto)

OsTa! nasce dalla collaborazione tra l'osteria dell'Articiòk e il caseificio Mambelli di Santa Maria Nuova di Bertinoro. La formula per la Festa Artusiana è quella di sempre: pochi piatti, di stagione, fatti con amore e passione. Vengono proposti 3 menu, ripetuti ogni 3 giorni, con qualche "chicca" come i bottoni raviggiolo e tartufo scorzone o il diaframma di manzo, tarassaco e nocciole.

Informazioni e prenotazioni: 3280283454 (Matteo).

IL BAVARESE

Via Chilometrozero (Via Sendi)

Il Bavarese porta i sapori della Baviera in Romagna. La proposta gastronomica spazia da una vasta scelta di birre tradizionali artigianali agli snack di prodotti tipici di alta qualità e biologici. Vengono proposti 10 tipi di birre, dalle Lager alle Weiss, dalle Pilsner alle Doppelbock. Tutte le birre vengono prodotte in piccoli birrifici in maniera artigianale con ingredienti selezionati che fanno la differenza. Sono birre buone che fanno bene. La proposta gastronomica varia dai würstel classici di carne di maiale e di carne di manzo alla rinomata Salsiccia Bianca di Monaco, con salse e senapi bio-

Romagna Acque
Società delle Fonti S.p.A.
50 Goccia dopo Goccia

logiche e di alta qualità. Crostini col paté di carne e fegato biologico e la "mortadella bavarese" biologica soddisfano anche i palati più esigenti. Il Bavarese – un'esperienza gastronomica indimenticabile.

COCCO

Via Montegrappa, 6

Cocco vi aspetta con invitanti crepes con Nutella, frutta fresca....mandorle croccanti, marmellate biologiche e soffice panna montata.

HISPANICO

Via Montegrappa, 6

Il menù nasce dall'esperienza di un cuoco viaggiatore che ha deciso di promuovere la cultura gastronomica mediterranea, in particolare quella iberica, attraverso la proposta di alcuni piatti che fanno parte della tradizione spagnola e anche della cucina italiana e artusiana. Il pesce è sicuramente il protagonista del menù, con piatti nei quali convivono il rispetto delle materie prime e delle ricette classiche con la voglia di stupire attraverso ricette dai sapori originali.

E GÒZ - SAPORI E INSULTI ROMAGNOLI

Piazzetta delle Staffette Partigiane

Dalla serata di giovedì 28 giugno.Vino, salumi, formaggi e… insulti. La tradizione delle osterie di una volta. Chi non è di spirito stia a casa sua. Attenzione alla mano morta.

Informazioni: egoz.forlimpopoli@gmail.com.

IL VERO ARROSTICINO ABRUZZESE

Via delle Cose Diverse (Via Saffi)

Gli arrosticini abruzzesi, formati da pezzettini di carne (ovino adulto), infilati in uno stecco di legno, sono cotti rigorosamente sulla brace, così come vuole la tradizione abruzzese.

Informazioni: 328 5912244

A cura di Cianfrone Nicola Domenico, azienda abruzzese di Mozzagrogna (CH).

IL VECCHIO BIRRAIO

Via delle Cose Diverse (Via Saffi)

Il birrificio propone le proprie birre in 5 diverse ricette. Pils: chiara, leggera single malt, Weizen: la velata nata dall'incontro di 2 cereali maltati, torbida e dissetante, Red Ale: doppio malto amabile, dal cuore rubino, Strong Ale: corposa doppio malto, dal cuore ambrato, fruttata e muscolosa e Imperial Stout: la nuova nera, elegante dalla grande personalità.

Informazioni: 328.3643443.

IL CONTADINO DI ASSISI

Via delle Cose Diverse (Via Saffi)

La gustosa tradizione del cuore verde d'Italia: "la torta al testo", una tipica focaccia con origini antichissime. Fatta con ingredienti semplici e cotta nel testo, può essere farcita e gustata con carni del territorio e affettati e formaggi della tradizione di Norcia. Come contorno vengono proposte le patate IGP di Colfiorito cotte al forno o una buona panzanella; da bere, invece, il Vino Rosso Umbria IGT della cantina di Montefalco o la birra artigianale Collesi (birra dal 1870).

LA FRESCHINERIA

Via delle Cose Diverse (Via Saffi)

Siempre se vuelve al primero amor, cantava Gardel. La Fresca torna a casa sua, davanti al Bar Sport di via Ghinozzi dove Marino sta ancora lì fuori a guardare i suoi burdel fare, bere e brigare.

Dicono di avere dei nuovi drink in serbo per voi, Mojito con Bourbon e altre sciccherie. Dietro al bancone c'è perfino chi dice di uscire solo per un saluto agli amici e promette di non far tardi. Mamma vado al bar. Torno presto. Torno Fresco.

QUELLO CHE PASSA IL CONVENTO

Via delle Cose Diverse (Via Saffi, 68 presso il Monastero delle Monache Agostiniane)

Nell'accogliente cortile della Foresteria Monastica si possono gustare piatti della tradizione romagnola e della cucina semplice dei monasteri, realizzati con ingredienti di qualità, freschi e di stagione, provenienti da produttori locali. Antipati sfiziosi, selezione di salumi di mora romagnola, tagliatelle, strozzapreti e ravioli saranno accompagnati da ottimo vino; non mancheranno i golosi dolci della casa. Potrete cenare in una cornice tranquilla e curata da riscoprire in un luogo intimo e riservato all'interno della Festa Artusiana. Troverete, inoltre, liquori e biscotti realizzati dalle Monache con antiche e segrete ricette.

Informazioni e prenotazioni: 3494755131.

UNO "SMILE" ALLA CA' DE PRIT

Giardino San Rufillo

La cornice della Basilica di San Rufillo ospita il ristorante "UNO SMILE alla Ca' de' Prit", per allietare le vostre serate con ottima cucina e piacevole compagnia. Richiamando le storiche ricette di Pellegrino Artusi e la cucina tradizionale propone: taglieri ricchi di affettati e formaggi locali selezionati e ricercati, pane casereccio e gnocco fritto, crostini e crostoni con delicate e gustose salse, seguiti da ottime pizze per tutti i gusti e palati, farine biologiche e possibilità di giro pizza. Senza dimenticare fritti misti, crêpes, panini, hamburger. E i fantastici dolci fatti in casa. Il tutto annaffiato con fantastiche birre artigianali.
Informazioni e prenotazioni: 3804220150 Alex.

E CURTIL AD TIGLIO E D'LA VILMA E CHI BURDEL DEI CORSI

Via Zampeschi, 7 (Cortile del Palazzo Mazzoni- Righini)

L'accostamento delle due regioni Romagna e Toscana mette in risalto la qualità dei prodotti biologici di base (carne e salumi) provenienti da aziende agricole locali, trasformate secondo i consigli di Pellegrino Artusi.
Informazioni: 349 2602579 - 348 5638258
A cura del Caffè dei Corsi di Forlì.

SASARÀL

Via Vecchiazzani (Giardino scuola De Amicis)

La cucina del Sasaràl segue i ritmi delle stagioni per garantire sempre prodotti freschi a un minor costo e per potere così offrire un menù accessibile a tutti. Nella versione di cucina popolare del Sasaràl, tradizione e innovazione si incontrano nel rispetto di ciò che la natura ha da offrire nelle sue diverse stagioni. Nella cucina del Sasaràl, basata sulla scelta di ingredienti di qualità, non è la complessità a rendere eccezionale un piatto, quanto piuttosto l'armonia dei suoi componenti, la sua semplicità e le sensazioni che esso stesso sa trasmettere.

CIRCOLO ARCI EFESTO

Via Vecchiazzani (Giardino scuola De Amicis)

Il circolo Arci Efesto, in collaborazione con Macelleria "Mambelli" e l'azienda agricola biologica "I Piccoli" vi propone una selezione di taglieri tradizionali e vegetariani da asporto e biscotteria secca, il tutto preparato secondo ricette Artusiane. Alla spina troverete le birre artigianali forlivesi della Premiata ditta Pasqui, antica birreria artigianale forlivese di metà Ottocento.

CAFFE' CASA MALTONI

Via delle Cose Diverse (Via Oberdan)

Tutte le sere caffè delle terre alte di Huehuetenango - Presidio Slow Food. Questa pregiata arabica proviene dalla ristretta area del Guatemala, cresce sopra ai 1500 metri e viene raccolto a mano.
Tostato direttamente per voi da Vittorio Maltoni. I Presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

JUMP

Via di Tutte le Salse (Piazza del Castello)

Per la sua terza edizione alla Festa Artusiana, Jump propone sia piatti semplici e tradizionali da passeggio come funghi fritti, patate tartufate e polpette di chianina, sia tortelli di ricotta conditi con scoparolo e burro come da ricetta Artusi.
Da provare le tagliatelle con guanciale, stridoli, scalogno e pomodorini. Da non perdere, per gli amanti del piccante, le costolette cotte al forno con salsa al peperoncino.
Informazioni: 339 3864837.

AZIENDA AGRICOLA MARTINI

Via di Tutte le Salse (Piazza del Castello)

La famiglia Martini anche quest'anno propone il gustoso panino con Ciavar (salsiccia matta), realizzato utilizzando le carni di suino allevato in azienda, impastate pazientemente con sale, pepe, aglio e sangiovese, secondo un'antica ricetta che si tramanda da generazioni. Da non perdere anche il gusto del panino con carne di bovino di propria produzione, accompagnato da formaggio, salse e verdure a scelta, a cui fa da cornice un ottimo pane artigianale sfornato di giorno in giorno. Un'occasione unica per gustare dei prodotti davvero genuini, locali e dal sapore dimenticato.

I MATTI ANNI 30

Via di Tutte le Salse (Piazza del Castello)

I matti anni 30 nasce a Predappio e si propone in tutta la Romagna. Le specialità sono le bruschette e la cuci-

na romagnola. Piatti tipici che rispettano le tradizioni del nostro territorio. Una cucina povera ma allo stesso tempo ricca di sapori che fanno tornare ai ricordi di un tempo. Uniche e originali le bruschette, tipica e gustosa la cucina.

LO SPIEDO DEL CONTADINO

Via di Tutte le Salse (Piazza del Castello)

Allo Spiedo del Contadino la tradizione romagnola non è solo un richiamo al passato ma è viva e si perpetua ogni giorno, perché il piacere di mangiare sano e con gusto è più che mai attuale. Per questo viene proposta materia prima della migliore qualità come le carni dell'allevamento Sternini di Dovadola. E poiché mangiar bene è un piacere che deve soddisfare gli occhi e il palato, gustate i ciccioli preparati sul posto nelle serate a tema, e riscoprite le ricette semplici e intramontabili dell'Artusi, dalla focaccia coi siccioli, ai crostini coi fegatini, ai deliziosi contorni per accompagnare il ricco spiedo a legna: spalla e coppa di maiale con alloro e salvia, fegatini, porchetta, costolette, salsiccia. Il tutto da gustare con gli ottimi vini della Tenuta Il Diavoletto di Bertinoro e Azienda agricola Ballardini.
A cura della Gastronomia Selvi di Rocca San Casciano.
Informazioni: 335 5613411.

TAGLIATELLERIA ROMAGNOLA

Via di Tutte le Salse (Piazza del Castello)

L'ospitalità della Romagna, i piatti della tradizione, l'alta qualità degli ingredienti per godere del piacere di stare a tavola insieme. Regina della tavola la tagliatella, tirata al mattarello dalle Azdore sul posto e cucinata con maestria, col prosciutto, o gustata coi porcini. Bistecca alla fiorentina e tagliata al sale di Cervia e rosmarino cotte a vista sulla grande griglia. Carne di manzo di prima qualità e verdure da agricoltura biologica. Selezione di vini romagnoli della tenuta Il Diavoletto di Bertinoro e Azienda agricola Ballardini.
Informazioni e prenotazioni: 335 5613411
A cura dell'Azienda Selvi Maurizio di Rocca San Casciano.

LU PANZEROTTO

Via di Tutte le Salse (Piazza del Castello)

Il "panzerotto" tipico della tradizione pugliese è un prodotto semplice ma molto gustoso: si presenta come un grosso tortellone di impasto simile alla pizza, farcito con mozzarella, prosciutto e pomodoro, e poi fritto. La composizione del prodotto e la tecnica di frittura impediscono al panzerotto di assorbire l'olio, risultando, così, leggero e digeribile.

Può essere consumato in piedi, a passeggio oppure seduti con un buon bicchiere di vino pugliese o delle nostre colline di Bertinoro.
Informazioni: cell. 347.7058182.
A cura della Pro Loco di Fratta Terme.

OSTERIA DEI GOLOSI

Via di Tutte le Salse (Piazza del Castello)
Il perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. L'Osteria dei Golosi di Cesenatico porta a Forlimpopoli le sue ricette di mare, preparate utilizzando esclusivamente il pescato fresco di Cesenatico.
Un piacevole viaggio nei sapori della memoria che si realizza attraverso una cucina espressa, dettata dalla stagionalità e dal 'fresco' quotidiano del mercato locale.

PER TE

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)
Per Te è easy, versatile, divertente, ma sempre gustoso: mangiare con le mani non è mai stato così piacevole! Le proposte traggono ispirazione dalle tradizioni romagnole, perché il cibo di strada è prima di tutto legato al suo territorio d'appartenenza. La contaminazione con i migliori prodotti della tradizione culinaria italiana avviene attraverso la sapiente mano dei suoi cuochi.
Informazioni: 331 2823700.

NEW FANTASY E LE MINESTRE DELLA NONNA

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)
Nata nel 2002 a Forlimpopoli come pizzeria da asporto, piadineria e paninoteca, ha ampliato l'offerta con un servizio di gastronomia incentrato sulla pasta fresca con ricette tipicamente romagnole. Tra le specialità cappelleti al ragù, tortelli con fonduta di fossa, tagliatelline al sugo di coniglio e tanto altro.
Informazioni e prenotazioni: 3318122870 - Natascia.

CHIANÌ – BURGHERIA

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)
CHIANì Burgheria è il luogo dove poter gustare una selezione di Hamburger artigianali, prodotti con carne Chianina e Romagnola certificata dal Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco.
Gli hamburger sono realizzati selezionando i migliori ingredienti tra le eccellenze del territorio italiano e ogni ricetta è pensata per far assaporare il gusto unico delle carni di razza Chianina e Romagnola della filiera

dell'Appennino Centrale. Un viaggio nella storia del nostro territorio, una storia che parla di aziende sperdute sugli Appennini, di un lavoro che si tramanda da secoli e di un eccellenza come le carni dei bovini di razza Chianina.
Informazioni: 327 6706097 - commerciale@chianino.eu.

CHIANÌ – OSTERIA DI STRADA

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)
CHIANÌ Osteria di Strada è il luogo dove poter gustare una selezione di piatti creati per assaporare il meglio delle carni bovine di razza Chianina della filiera dell'Appennino Centrale.
Propone un menù adatto a tutti i gusti grazie al quale sarà possibile riscoprire i sapori e i profumi antichi delle cucine delle nostre campagne; come un delicato Carpaccio al sale di Cervia, i deliziosi Strozzapreti Artusiani al "sugo di carne", oppure una classica Tagliata al sale dolce e rosmarino. Ai più golosi si propone una selezione di Hamburger artigianali, prodotti con carne Chianina, pane artigianale e i migliori ingredienti del territorio, e ai più affamati la storica Bistecca alla Fiorentina.
Informazioni: 327 6706097 - commerciale@chianino.eu

OSTERIA I TRE FAGGI

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)
Gli affettati, il ragù, le grigliate, l'arrosto... antichi sapori che fanno tornare indietro nel tempo. Un tuffo nel passato con le "mitiche" caramelle, cavallo di battaglia del ristorante e la fiorentina di "Razza Romagnola". Le paste fatte a mano e i meravigliosi dolci sono di stretta osservanza artusiana. Essendo la Mora e il Bovino razze autoctone di limitata produzione è gradita la prenotazione.
Informazioni e prenotazioni: 0543 497054 - 346 7994138.

OSTERIA LA FATTORIA

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)
L'atmosfera giusta per cenare all'aperto e gustare i piatti della tradizione romagnola. Ideale per chi vuole fermarsi per una sosta veloce degustando crostini, salumi e formaggi.
Perfetta per chi vuole godersi una cena riscoprendo i sapori della cucina delle azdore. Le specialità e i punti forti sono le paste tirate al mattarello, le tagliate e le gustose grigliate. E' possibile assaggiare anche piatti a base di carne di cavallo. Il tutto accompagnato dai vini dell'azienda agricola Calonga.
Informazioni e prenotazioni: 392 0657819 - 340 7069500 - 0543 740400.

RIO GRILL

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)
Il churrasco è un modo brasiliano di cucinare la carne condita solamente con il sale grosso. Vengono proposti vari tipi di carne (manzo, maiale, pollo, tacchino, etc), direttamente nello spiedo su cui sono preparati. Ad accompagnare il churrasco un ricco buffet con più di 10 piatti caldi e freddi con specialità italiane e brasiliane.

AGRITURISMO DA PUDECH

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)
La cucina dell'Agriturismo Pudech si avvale dell'utilizzo di prodotti genuini che nascono in parte all'interno dell' azienda e in parte da una accurata selezione presso realtà partner.
I piatti, cucinati seguendo scrupolosamente le antiche "ricette della nonna", arrivano in tavola arricchiti dalla passione per il buon cibo e per gli antichi sapori. Come la tradizione vuole, le paste sono rigorosamente fatte a mano e tirate al mattarello.

BIFOR – BIRRA FORLI'

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)
Birra artigianale e Burger Gourmet. BiFOR è passione, voglia di mettersi in gioco, creatività ed entusiasmo ma è anche studio, dedizione e impegno; tutti ingredienti che si trovano nelle birre e nei burger di produzione artigianale che sono proposti. Vengono realizzati con ingredienti selezionati e di qualità, seguendo le linee della tradizione artusiana. Ogni birra e ogni burger è una modalità di espressione che lega la tradizione all'innovazione! Un'esperienza gustativa originale, piacevole e appagante.

LA PROTEZIONE CIVILE FORLIMPOPOLI

Ex Asilo Rosetti (Via Mazzini, 2)
L'associazione di volontariato Protezione Civile "Valerio Grassi", associazione storica di Forlimpopoli, in questa edizione propone ricette tradizionali estrapolate dal manuale artusiano, unite a genuinità e freschez-

za; il tutto contornato da un'incantevole location.
Informazioni: 349 6520702 (non si accettano prenotazioni).

RISTORANTE ARGENTINO BUENOS AIRES

Via Diaz (Giardino Ugo La Malfa)
Asado cotto alla brace, churrasco (controfiletto argentino), paella di pesce argentina e sangria accompagnate dalla tipica ospitalità argentina.
Si può gustare anche l'entrecote "angus" argentino (300 gr.), servito con patatine fritte.
Informazioni: 349.6640217
A cura della ditta Gladys Marcelina di Arese (MI).

BAR TOCORORO

Via Diaz (Giardino Ugo La Malfa)
L'associazione CUBA 98 partecipa alla Festa Artusiana 2018 con il BAR TOCORORO.
Questo bar consiste in un chiosco in legno e rappresenta il tipico bar caraibico cubano. Si offrono vari tipi di rum cubani di qualità. Si servono, inoltre, cocktail caratteristici della terra di Cuba e dell'America Latina in generale, luoghi dove sono stati inventati.
I predetti cocktail sono elaborati come nella migliore tradizione dell'isola, risultando così unici nel loro genere. Il chiosco è arredato rigorosamente a tema cubano.

I Ristoranti di Forlimpopoli

RISTORANTE PIZZERIA IL MELOGRANO

Via del Castello, 27

Il ristorante pizzeria Il Melograno è sito in zona centrale, adiacente alla rocca di Forlimpopoli. Durante il periodo estivo è possibile pranzare e cenare all'aperto. Si propone una cucina attenta ai prodotti stagionali, tipici del territorio e di qualità, salumi di produzione artigianale, pasta al matterello tipica romagnola, il tutto accompagnato da vini tipici della zona. Alla sera la pizzeria propone un'ampia scelta di maxi-pizze con impasto anche al kamut e ai 7 cereali integrali.
Informazioni: 0543 541974 - labriciolasnc@yahoo.it

RISTORANTE ANNA ... Cinquanta anni di storia

Viale Matteotti, 13

A Forlimpopoli, città natale di Artusi il padre della cucina italiana, nasceva nel 1968 il Ristorante Anna, diventato negli anni, il punto di riferimento della buona cucina italiana, dove chi entra si sente subito a casa grazie ai profumi e ai sapori tipici dei piatti legati alla tradizione della cucina romagnola e al ricettario ARTUSIANO, il tutto inebriato da una cantina vini di qualità.
Il Ristorante Anna, rappresenta una "storia" importante per il territorio romagnolo e la famiglia Ravaglia, conduttrice da sempre del locale, ha il piacere di condividere con tutti i clienti e con tutta la città, la gioia di questo importante traguardo di mezzo secolo. Vi aspettiamo!
Informazioni: 0543 741330 - info@ristoranteanna.net

GASTRONOMIA UN MANDORLO

Piazzale Aldo Moro, 3

Da ormai un decennio, una storia di cura e amore per la qualità in cui il gusto nasce dalla collaborazione di produttori attenti che scelgono l'eccellenza delle materie prime e le trasformano con la loro passione. Vi si trovano piatti unici vegetariani e a base di pesce fresco con menù mai costanti. La natura offre i suoi frutti al mutare delle giornate e delle stagioni. Per questo vengono scelti ingredienti locali, antichi, insieme al meglio da tutta Italia in un ambiente pensato e realizzato nel segno della sostenibilità. Un'occasione di scoperta unica, per fare del tempo una meravigliosa avventura. Benvenuti! Tutte le sere dalle ore 19,30. Saletta interna in caso di pioggia.
Informazioni: 0543 740719.

LA DIVINA BISTECCA

Via Sendi, 8

A meno di 4 anni dall'apertura del primo ristorante, la famiglia Piatti arriva a Forlimpopoli. Gli elementi che contraddistinguono anche questo locale vengono rispettati: da un'esperienza trentennale di macelleria, la Divina Bistecca ha come punto di forza la carne del territorio macellata e lavorata personalmente. Il menù è vario, con ricette particolari ed equilibrate, dove non si perde di vista il piacere della buona carne. L'intero menù è anche senza glutine per permettere alle persone celiache il piacere di gustare una cena completa senza dover rinunciare a nulla. Il locale è di ispirazione Divina Commedia. La location all'interno di una piccola chiesa sconsacrata lascia nelle persone che arrivano uno stupore e un piacevole ricordo.
Informazioni: ladivinabistecca@gmail.com.

RISTORANTE CASA ARTUSI

Via A. Costa, 31

Durante la Festa il Ristorante Casa Artusi è aperto tutte le sere dalle 19.30 anche nell'affascinante spazio all'aperto all'interno della corte. Venerina Giangrasso, Andrea e Ilaria Erbacci propongono una serie di menù appositamente pensati per gli eventi in programma a Casa Artusi: una cucina all'insegna della tradizione e del territorio che fa riferimento al ricettario di Pellegrino Artusi.
L'Osteria, situata nella Cantina di Casa Artusi, è aperta tutte le sere fino a tardi e propone una grande selezione di vini al calice e in bottiglia e un buffet libero, comprendente formaggi e salumi del territorio, pane a lievitazione naturale, piadine, dolci di produzione della cucina e molto altro.
Informazioni: 0543 748049 (consigliata la prenotazione).

RISTORANTE PIZZERIA DOMUS

Via E. Fermi, 2

Il ristorante si trova lungo l'antica via Emilia a pochi passi dal centro storico e offre la possibilità di cenare all'aperto o in un locale climatizzato.

Il locale è stato recentemento rinnovato con un design moderno, curato nei dettagli ed estremamente luminoso.

'ambiente non tradisce lo spirito della gestione trentennale dando la percezione di trovarsi tra le mura di casa, in un'atmosfera tradizionale e contemporanea. Il menù propone i piatti della cucina tipica romagnola di carne o pesce, una vasta selezione di "Minestre" preparate seguendo le antiche ricette della pasta fresca "fatta in casa", oltre alla ampia scelta di pizze realizzate sia con impasti tradizionali che con quelli che rispettano le nuove tendenze alimentari.

Aperto tutti i giorni dalle 18 alle 2 del mattino (il venerdì il locale chiude alle 3, il sabato alle 4).

Informazioni: 0543 740294.

I bar, pasticcerie, gelaterie e stuzzicherie a Forlimpopoli

MASCAOBIO

Piazza Pompilio, 1

All'interno di Mascaobio si possono trovare le passioni di Cristian e Luca: gelato sempre fresco, preparato con prodotti biologici e una vasta scelta di birre artigianali, prodotte da micro-birrifici italiani ed esteri, accuratamente selezionate in collaborazione con Beertinoro e Artusia Craft Beer.

Non mancano mai biscotti, caffè, tè, infusi e vini. Mascaobio mette la qualità al primo posto, valorizzando il territorio, usando prodotti genuini, equo-solidali e dove possibile a km zero (prodotti locali). C'è molta passione e molto lavoro nella ricerca delle materie prime più naturali, frutti dimenticati, ingredienti semplici e sani, rigorosamente biologici e di stagione. Non resta che andare a provare!

Informazioni: 340 7514382.

PASTICCERIA MANCINI

Via A. Costa, 18

Dal 1957 Forlimpopoli ha il dolce in bocca. Quell'anno, dicono gli annali del gusto, Miro Mancini e sua moglie Argentina aprirono l'omonima pasticceria Mancini in via Andrea Costa. Un tempio del gusto, tra le cui mura sbocciano prelibatezze insuperabili quali mignon alla nocciola, al pistacchio, al gianduia, torte e biscotti. Piccolo paradiso del piacere culinario che, anche durate la Festa Artusiana, apre le porte ai cercatori del bello e del buono. E del dolce...

Informazioni: 0543 740400.

LA SFIZZZIOSA

Via A. Costa, 16

Accanto alla rinomata Pasticceria Mancini, in via Costa, è nata la pizzeria al taglio 'Sfizzziosa'. Il profumo della pizza, l'aroma corposo e conturbante delle primizie salate si avvertono già da Piazza Garibaldi. Carciofini, salamini piccanti, verdure grigliate, lasciano una scia di profumo che conduce, stuzzicando il palato, alla vetrina di 'Sfizzziosa' dove si possono gustare anche ottimi panini, crescioni e piadine.

GELATERIA KM7

Via Circonvallazione, 1

Da dieci anni la Gelateria Km7 produce il suo gelato con latte, formaggi e frutta a km zero. Nell'ambito della Festa Artusiana, in questi anni, sono state tante le proposte di gusti nuovi, creati ad hoc, ispirati alle ricette dei dolci Artusiani.

Quest'anno per l'occasione si propongono: soufflé di amaretti e zabaione (riferimento alla ricetta artusiana n.651 e alla ricetta artusiana n.684) e torta di ricotta e mandorle (riferimento alla ricetta artusiana n.663).

Informazioni: 0543 030587 - gelateriakm7@hotmail.it

NERO CAFÈ

Via G. Mazzini, 15

Bar in centro a Forlimpopoli che propone colazioni, aperitivi e menù cene.

Per la Festa Artusiana Nero Cafè propone "La cena a tema" tutte le sere, con menù variabile di primi e secondi piatti.

Per informazioni e prenotazioni: 339 6634871 - 334 1743895.

I BEVITORI LONGEVI

Via del Castello, 31

Il circolo Arci, oramai punto di riferimento della musica live in Provincia, ospita settimanalmente appuntamenti con la musica dal vivo, letture di poesie, presentazioni di libri.

Crostinoteca, enoteca, all'interno potete trovare una selezionata gamma di birre artigianali del birrificio San Gabriel e Mazapégul e di cocktails.

Informazioni: 347 1017341.

Come arrivare a Forlimpopoli

DALLA VIA EMILIA: Forlimpopoli dista 8 km da Forlì e 9 km da Cesena

DALLA E45: uscire a Cesena Ovest e poi raggiungere Forlimpopoli lungo la Via Emilia

DALLA A14 DIREZIONE SUD: uscire a Forlì e poi percorrere la Via Emilia

DALLA A14 DIREZIONE NORD: uscire a Cesena Nord e poi percorrere la Via Emilia