

## **LA FESTA ARTUSIANA - IL PROGRAMMA** **INCONTRI & SPETTACOLI**

### **Sabato 1**

*Chiesa dei Servi, in Casa Artusi, Via A. Costa n. 27, ore 19.00*

**Apertura della Festa Artusiana 2020 nell'anno del bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi** con il saluto di **Milena Garavini**, Sindaco del Comune di Forlimpopoli.

#### **ARTUSI OGGI al tempo della novella attenzione alla cucina di casa**

L'incontro vuole costituire un momento di riflessione sull'attualità dell'insegnamento artusiano anche a seguito del tempo domestico trascorso dagli italiani nel corso degli ultimi mesi, ritrovando, forzatamente ma felicemente, una nuova dimensione di pratica di cucina, libera e rassicurante.

La triade *Igiene Economia Buongusto* a cui Pellegrino Artusi si ispira sin dalla prima edizione del suo manuale ancora oggi può servire da linea per chi ama preparare il proprio cibo e dividerlo a tavola.

A conclusione si propone il ***Manifesto della cucina in casa***

Interventi:

**Massimo Montanari**, Presidente Comitato Scientifico di Casa Artusi, Università di Bologna

**Mauro Felicori**, Assessore alla Cultura e Paesaggio della Regione Emilia-Romagna

**Alberto Capatti**, Direttore Scientifico di Casa Artusi, storico della gastronomia

**Andrea Segrè**, Presidente Fondazione Fico, Università di Bologna

**Stefano Salis**, Il Sole 24 ore

*Casa Artusi, Via A. Costa n. 27, ore 20.15*

#### **Mostra fotografica "A tavola con Fellini, ricordando l'Artusi"**

Inaugurazione mostra prodotta e organizzata da Centro Cinema Città di Cesena, Regione Emilia-Romagna, Casa Artusi di Forlimpopoli, Cineteca del Comune di Rimini.

Intervengono:

**Milena Garavini**, Sindaco di Forlimpopoli

**Mauro Felicori**, Assessore alla Cultura e Paesaggio della Regione Emilia-Romagna

**Antonio Maraldi**, curatore Mostra

**Laila Tentoni**, Presidente Casa Artusi

*Cortile Palazzo Fabbri, via A. Costa n. 5, ore 20.00*

#### **Grandi Chef interpretano Artusi**

*Showcooking con lo Chef **Cristian Pratelli***

*Executive Chef di "Summetrade", il King of catering 2013, formatosi alla scuola del grande Gino Angelini, Premio Artusi nel 2007. Cristian Pratelli è uno "chef banqueting" di altissimo livello. Da vent'anni Cristian conduce la cucina di Summertime, azienda riminese al primo posto in Romagna per questo tipo di attività. La sua formazione parte con Gino Angelini. Un percorso teorico e pratico che gli serve quando si incontra con gli chef di Fellini, Pavarotti e Gorbaciov. La sua carriera è ricca di premi e soddisfazioni: Medaglia d'oro all'edizione 2006 degli Internazionali d'Italia, e svariati argenti in concorsi nazionali, a cui si aggiungono il riconoscimento King of Catering 2013 ottenuto al "Taste" di Firenze. La sua vocazione per l'arte culinaria lo stimola ad applicare sempre una meticolosa ricerca della massima qualità e della freschezza di un prodotto. Sulla base dell'artigianalità della materia prima progetta ricette adatte ai grandi numeri del banqueting.*

*Rocca Ordella, dalle 21 alle 23.30*

#### **Omaggio al "Verdi"**

*Proiezione sui torrioni di manifesti e foto storiche per festeggiare i 100 anni del cine-teatro Verdi. A cura di Guido Vitali.*

*Arena centrale in Piazza A. Fratti (corte della rocca), ore 21.15 e 22.30*

### **The magic show**

spettacolo di grandi illusioni con Alberto Giorgi & Laura.

Alberto Giorgi e la sua assistente e complice Laura, sono fra i più interessanti esponenti dell'illusionismo europeo. Nel loro stile coniugano modernità e tradizione, creano un universo unico e magico, costellato di macchine incredibili ispirate dalle più belle fantasticherie di Jules Verne e G.H. Wells. I loro personaggi sembrano uscire dalle pagine di un loro romanzo o da un moderno film di Tim Burton per l'approccio sempre innovativo e visionario. L'eleganza dell'esecuzione e le loro incredibili illusioni vi incanteranno trascinandovi con numeri visuali e avvincenti in una fantastica avventura ed esperienza magica. L'eleganza dell'esecuzione e le loro incredibili illusioni vi incanteranno. Hanno vinto i più ambiti premi del settore magico: 2° posto al "Shanghai Magic Festival" (2009), il prestigioso "Mandrake d'or" a Parigi (2008). Nel 2010 sono insigniti del "Trofeo magic stars" nel Teatro Princesse Grace dalla principessa Stefanie di Monaco. *Ingresso libero. Due repliche da 35 minuti ciascuna.*

## **Domenica 2**

*Corte di Casa Artusi, Via A. Costa n. 27, ore 19.00*

### **APP-eritivi a corte: storie-autori-assaggi**

**Ketty Magni, Artusi. Il bello e il buono** (Cairo, 2020)

«Amo il bello e il buono ovunque si trovino.»

È stato il motto che ha sempre guidato Pellegrino Artusi, autentico pioniere della gastronomia in Italia, ed è il filo conduttore del romanzo della sua vita ripercorso in queste pagine. Nato a Forlimpopoli due secoli fa, uomo di fascino ma non senza contraddizioni, Artusi superò i tragici eventi che colpirono la sua famiglia e reagì sempre caparbiamente a ogni avversità pur di riuscire a realizzare il suo grande progetto: unire l'Italia a tavola attraverso la pubblicazione di un libro, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, «manuale pratico per le famiglie» contenente ricette per ogni gusto, sperimentate con cura. Nel suo nuovo romanzo, l'autrice ricostruisce quell'impresa restituendo i tratti del personaggio, le vicende private e l'atmosfera di un'epoca: un capitolo cruciale della storia culinaria nazionale.

Conversa con l'autore, **Ketty Magni**

**Alberto Capatti**, Direttore scientifico di Casa Artusi.

Segue un brindisi.

*Ingresso libero*

*Cortile Palazzo Fabbri, via A. Costa n. 5, ore 20.00*

### **Grandi Chef interpretano Artusi**

*Showcooking* con lo Chef **Silver Succi**

Chef del Ristorante "*Quartopiano*" di Rimini (Forlimpopolese "in trasferta")

La passione di rielaborare, in chiave personale ed artistica, i piatti della tradizione locale, accompagna lo chef Silver Succi in una meticolosa ricerca di armonie nei sapori e negli ingredienti. Ricerca e lavoro che trovano come sede il ristorante Quartopiano, a Rimini. Un talento innato per la cucina quello di Silver, che si affina con anni di studio ed esperienza a fianco di alcuni pilastri del panorama gastronomico italiano, come Gualtiero Marchesi, Mauro Uliassi, Gino Angelini e Vincenzo Cammerucci. Per Silver è fondamentale conoscere e "sentire" le tradizioni culinarie nella storia del territorio, così come lo è essere sempre aggiornati sulle ultime tecniche di cottura. Ciò che fa la differenza in una cucina è ad ogni modo la sensibilità personale, che scaturisce dall'esperienza e dall'amore per il proprio mestiere. È la passione sincera per il cucinare ciò che, secondo Silver, ti spinge a voler "andare oltre", e ti conduce a una costante ricerca dell'eccellenza del risultato.

*Rocca Ordella, dalle 21 alle 23.30*

### **Omaggio al "Verdi"**

proiezione sui torrioni di manifesti e foto storiche per festeggiare i 100 anni del cine-teatro Verdi. A cura di Guido Vitali.

*Arena centrale in Piazza A. Fratti (corte della rocca), ore 20.30*

**Consegna del Premio al vincitore del concorso Marietta**, riservato ai cuochi non professionisti.

**Consegna dei Premi Marietta ad honorem a Franco Chiarini e a Bruno Gambacorta.**

**Conduce la serata: l'attrice, Maria Pia Timo**

*a seguire (ca. ore 21.30)*

### **Corpo**

Il Recital Corpo, è uno spettacolo in cui i grandi temi dell'attualità, permeando il corpo ostentato, caldo e burroso di Maria Pia Timo si fondono con le tematiche più varie. Spunti nati dal quotidiano, visto con un'ottica femminile. Sola sul palco, graffiante, coinvolgente, contemporanea, spassosa e in continuo dialogo col pubblico, per uno spettacolo sempre esilarante e coinvolgente. In tv l'avete potuta visionare a ZELIG nei panni di Sos Tata e al telefono nelle vesti della sua surreale Vendicatrice Telefonica. L'avete vista su Rai 2 stravaccata sui divanetti di QUELLI CHE IL CALCIO, con Simona Ventura prima, con Vittoria Cabello e ora con Nicola Savino. Prima ancora su Rai 2, accanto a Belen Rodriguez nel varietà STAMO TUTTI BENE. Oppure nelle due edizioni del fortunatissimo programma VESPA TERESA (Alice – can. 221 del digitale terrestre), cinquanta puntate e passa di interviste e cucina in terra di Romagna e internazionali e alle conduzioni di FRATELLI COLTELLI. E ancora tantissime apparizioni televisive. Sul grande schermo ha debuttato con Pupi Avati, nel cast de GLI AMICI DEL BAR MARGHERITA, assieme a Neri Marcorè, Diego Abatantuono, Fabio De Luigi, Luigi Lo Cascio, e poi ha continuato con REGALO A SORPRESA, per la regia di Fabrizio Casini, con Massimo Ceccherini, e nel film di Carlo Vanzina TORNO INDIETRO E CAMBIO LA MIA VITA, di prossima uscita, a fianco a Raul Bova. In radio ha divelto onde medie ed onde lunghe dalle prestigiose frequenze di OTTOVOLANTE (RadioDue), ed è stata ospite fissa della trasmissione UN GIORNO DA PECORA (RadioDue), condotta da Claudio Sabelli Fioretti e Giorgio Lauro nei panni della Divina Thelma, moglie del Mago Otelma; mentre in teatro, dopo i tanti ruoli brillanti e le incursioni in palchi, locali e predelle adibite al puro cabaret, fa la comica in compagnia o da sola.

*Ingresso libero. Unica replica di 90 minuti*

## **Lunedì 3**

### **La Festa Artusiana si colora di Rosa – la Pink Week**

*Chiesa dei Servi, Via A. Costa n. 27, ore 18*

#### **Alimentiamo il benessere.**

#### **Tra cucina e medicina, tante diete diverse, ma cosa dice la Scienza?**

Ascoltiamo un approccio basato sull'evidenza scientifica.

Dialogheranno il **Dr. Matteo Micucci**, Prof. Università di Bologna, PhD in Scienze Farmaceutiche e Scienziato nei settori della Nutraceutica e della Chimica degli Alimenti, e **Annalisa Calandrini**, Naturopata, Foodblogger di Amarsicucinando

*MAF – Museo Archeologico "Tobia Aldini", Piazza A. Fratti n. 5 (corte della rocca) ore 19:00*

#### **Visita guidata alla Mostra TOUROPERATOR. Diario di Vite dal Mare di Sicilia**

Mostra dell'artista Massimo Sansavini

*visita gratuita, gradita la prenotazione*

*Centro Storico di Forlimpopoli, dalle ore 19.00*

#### **L'omaggio della Festa Artusiana alla Pink Week**

Allestimenti a tema per le vie della città, ricette a tema proposte dai ristoranti della Festa, e due spettacoli teatrali alle 21.30 ed alle 22.30 dedicati al mondo della magia (in rosa).

*Corte di Casa Artusi, Via A. Costa n. 27, ore 19.00*

#### **APP-eritivi a corte: storie-autori-assaggi**

**Alberto Capatti, Pellegrino Artusi Il fantasma della cucina italiana** (Mondadori, 2019)

Finalmente la biografia che mancava.

La lunga e intensa vita di Artusi viene raccontata nel volume che rende giustizia alle tante inesattezze che si sono reiterate fino ai giorni nostri. Quindi in occasione del bicentenario finalmente una biografia realizzata da parte del massimo esperto artusiano che, sfogliando autobiografia, ricettario e carteggio conservato in Casa Artusi, ha ricomposto l'esistenza, gaudente ma non mondana, del ricco commerciante forlímpopolese passato alla storia, oltre le sue stesse intenzioni, per aver raccontato agli italiani la cucina domestica nazionale.

Poiché Pellegrino Artusi amava i libri, e li ascoltava, questa biografia, riassunto della sua vita vissuta e di quella da noi immaginata cuocendo aneddoti, documenti e lettere, è una lunghissima ricetta per la nostra, per la vostra, pentola esistenziale.

Conversa con l'autore **Alberto Capatti**

**Antonio Tolo**, Responsabile Biblioteca Comunale

*Ingresso libero*

**Per l'occasione viene anche proposta l'edizione del bicentenario del manuale artusiano (Rizzoli, 2020) curata da Alberto Capatti, massimo esperto artusiano.**

*Sala Mostre in Piazza A. Fratti n. 9 (corte della rocca), ore 20.00*

Inaugurazione mostre:

**I volti di Artusi** - sala mostre

**Forlímpopoli e forlímpopolesi a matita 2** – a casa di Baldelli

**Aggiungi un posto a tavola. Convivialità nei tempi e nell'arte e nel cinema e Ho parlato con l'Artusi** – Galleria d'Arte A Casa di Paola

**Amici dell'Arte - Artisti alla Festa** – palazzo in Via Costa

**Visioni siderali** di Alessandro Turoni presso il Ristorante di Casa Artusi

*Cortile Palazzo Fabbri, via A. Costa n. 5, ore 20.00*

**Grandi Chef interpretano Artusi**

Showcooking con la Chef **Elide Pastrani** e **Flavio Cerioni**

*Chef del Ristorante "Alla Lanterna" di Fano (grande cucina della tradizione con materia prima eccellente).*

*Flavio Cerioni e Elide Pastrani aprono l'1 gennaio 1976 un'accogliente locanda con ristorante. Elide giovane e inesperta si mette in cucina e studia il pescato del giorno che Flavio le porta ogni mattina. Col passare del tempo prende confidenza, cresce, si arricchisce di esperienze tanto che oggi è una delle migliori cuoche d'Italia. Sa creare e comporre osando con audacia sicura. I piatti nascono dal confronto con Flavio, uno degli uomini a cui la regione Marche deve dire grazie per dedizione, fedeltà e impegno. Da quel giorno ad oggi molte cose sono cambiate. Una solo è rimasta tale: la stagionalità dal mare alla terra.*

*Rocca Ordella, dalle 21 alle 23.30*

**Il Verdi omaggia la Settimana Rosa**

proiezione sui torrioni della Rocca di manifesti e foto storiche di film romantici. A cura di Guido Vitali.

*Arena centrale in Piazza A. Fratti (corte della rocca), ore 21.15 e 22.30*

**Kalinka**

Spettacolo di circo teatro con Nando a Maila.

Uno spettacolo che, attraverso il clown musicale, esplora la storia di una coppia di artisti ben assortita che ha del Felliniano: lui (Mascherpa) è uno sgangherato impresario-presentatore-spalla, lei (Maila Zirovna) è una non meno pasticciona primadonna venuta-scappata-scacciata, vai a capire, dalla grande tradizione circense della Russia sovietica. Nando e Maila portano in scena una carica ludica e tenera che innerva screzi, frecciate, dispetti e che si arricchisce man mano di poesia. Duettano con contorsionismi musicali esecutivi, quando abbracciati ballano un tango mentre suonano fisarmonica e violino. In KALINKA la musica dal vivo si intreccia con gags, tormentoni, acrobazie aeree e giocolerie. Un viaggio nei personaggi del circo tradizionale, messo in scena attraverso un linguaggio di Circo Contemporaneo.

*Ingresso libero. Due repliche da 35 minuti ciascuna.*

**Martedì 4**

## **Buon compleanno Pellegrino Artusi**

*Cortile Palazzo Fabbri, via A. Costa n. 5, ore 19.00*

### **Apertura dell'anno del bicentenario artusiano**

Intervengono:

**Milena Garavini**, Sindaco del Comune di Forlimpopoli

**Alessio Mammi**, Assessore all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna

*a seguire, sempre nel Cortile Palazzo Fabbri, via A. Costa n. 5, fino alle ore 22.00*

### **Annullo del francobollo emesso in occasione del bicentenario dalla nascita di Pellegrino Artusi**

*MAF – Museo Archeologico “Tobia Aldini”, Piazza A. Fratti n. 5 (corte della rocca) ore 19:00*

### **Visita guidata alla Mostra TOUROPERATOR. Diario di Vite dal Mare di Sicilia**

Mostra dell'artista Massimo Sansavini

*visita gratuita, gradita la prenotazione*

*Arena centrale in Piazza A. Fratti (corte della rocca), ore 19.30*

### **Buon compleanno Pellegrino**

Torna Pellegrino Artusi nei panni del detective

**Marco Malvaldi** presenta il suo ultimo libro ***Il borghese Pellegrino***

(Sellerio, 2020)

Dopo “Odore di chiuso”, l'autore torna a far rivivere l'Artusi come protagonista d'eccezione, questa volta assieme al suo più grande sostenitore: il medico, antropologo e senatore Paolo Mantegazza. Marco Malvaldi rende ancora omaggio al grande gastronomo nel suo secondo centenario della nascita con questo nuovo romanzo costruito come un perfetto «enigma della camera chiusa». Gli anni della belle époque, gli intrecci tra politica e finanza che legavano l'Italia all'Impero Ottomano, il borghese Pellegrino, con la sua passione rivoluzionaria per la cucina, la familiarità con la chimica, il sentimento di unità nazionale che lo animava: gli ingredienti per un giallo colto, divertente e istruttivo.

Conversano con l'Autore

**Alberto Capatti** e **Massimo Montanari**, Casa Artusi

*Piazza Garibaldi, ore 20.30*

### **A Cena con Tramonto DiVino**

Il road show più gustoso dell'estate in Emilia-Romagna torna a Forlimpopoli in piazza Garibaldi per celebrare Artusi! Protagonisti i vini d'eccellenza dell'Emilia-Romagna proposti dai sommelier A.I.S., insieme ai prodotti Dop e Igp regionali. Fil rouge della serata la cucina artusiana nel giorno del 200° anniversario della nascita di Pellegrino Artusi. A interpretare i piatti in chiave artusiana un grande chef stellato, **Gianpaolo Raschi** (Ristorante Guido 1946 di Rimini - Una Stella Michelin), insieme alla maestra di cucina **Carla Brigliadori** (Scuola di Casa Artusi, Forlimpopoli).

In degustazione:

- Cappelletto ripieno di (ricetta artusiana n. 497) Cefali in gratella con la sua salsa e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop Extravecchio

- Ricetta Artusiana n. 520. Palombo in umido

- Ricetta Artusiana n. 697. Pesche ripiene - Pesche nettarine di Romagna Igp.

Ouverture con Assaggi di prodotti tipici: Salumi e formaggi Dop e Igp regionali, assortimento di formaggi del territorio, Cozza Romagnola.

In abbinamento oltre 15 tra le migliori etichette regionali selezionate dalla guida Emilia-Romagna da bere e da Mangiare 2019. A fine serata, brindisi e torta artusiana per celebrare il bicentenario della nascita del cittadino più illustre e il *genius loci* di Forlimpopoli che ne ha dato i natali, alla presenza dell'Assessore Regionale all'Agricoltura Alessio Mammi. Cena a pagamento, posti limitati - Info e prenotazione obbligatoria su: <https://shop.emiliaromagnavini.it/eventi/a-cena-con-tramonto-divino-forlimpopoli-4-agosto.4.html>

*Arena centrale in Piazza A. Fratti (corte della rocca) e Rocca Ordella, dalle 21 alle 23.30*

## **Buon compleanno Pellegrino da....Firenze, Italia, Mondo**

Un augurio e un pensiero artusiano da professionisti dell'arte e della scienza del buon cibo italiano

### ***in Emilia-Romagna e in Toscana***

Finale del concorso on-line promosso dalle Associazioni Cuochi Romagnoli e Cuochi Fiorentini, in collaborazione con Casa Artusi rivolto ai cuochi professionisti, ambasciatori della cultura enogastronomica tosco-romagnola, ore 17 in diretta sulla pagina facebook di Associazione cuochi romagnoli. ([caricarte il bando sul sito web e il link](#))

### ***nel mondo***

**INTERNATIONAL DAY of ITALIAN CUISINES** dedicata a Pellegrino Artusi, organizzata da itchefs-GVCI (Virtual Group of Italian Chefs), una rete di professionisti della cucina che opera in 70 paesi. In collaborazione con Casa Artusi gli chef che aderiscono all'iniziativa propongono nei loro ristoranti la ricetta n. 7 "Cappelletti all'uso di Romagna". In tutto il mondo, da Hong Kong a Città del Messico, da Lione a Lima, da Dubai a Buenos Aires passando per San Pietroburgo etc, si mangerà il piatto più amato dai romagnoli e da Artusi stesso. Scrive un'amica al famoso gastronomo parlando di cappelletti "sono d'accordo con Lei nel chiamarli la prima minestra del Mondo".

## **Mercoledì 5**

### **La Milaneseiana fa tappa a Forlimpopoli**

*MAF – Museo Archeologico "Tobia Aldini", Piazza A. Fratti n. 5 (corte della rocca) ore 19:00*

#### **Visita guidata alla Mostra TOUOPERATOR. Diario di Vite dal Mare di Sicilia**

Mostra dell'artista Massimo Sansavini  
*visita gratuita, gradita la prenotazione*

*Cortile Palazzo Fabbri, via A. Costa n. 5, ore 19.00*

#### **Premiazione concorso FIORIMPOPOLI 2020**

Si terrà la consegna dei premi a tutti i vincitori delle diverse categorie proposte nel primo concorso di "Fiorimpopoli 2020". Concorso indetto in occasione dell'annuale manifestazione di Fiorimpopoli, giunta quest'anno alla sua XVI edizione, ma che l'emergenza Covid ne ha impedito la realizzazione.

Le 4 categorie sono state:

- il BALCONE FIORITO più bello,
- il GIARDINO FIORITO più bello,
- il DISEGNO più bello dedicato a "Il mio Giardino Ideale" (riservato ai bambini dai 6 ai 12 anni)
- la RICETTA CON I FIORI più gustosa.

*Corte di Casa Artusi, Via A. Costa n. 27, ore 19.00*

#### **APP-eritivi a corte: storie-autori-assaggi**

#### **La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**

**Traduzione in Giapponese** a cura della Prof. Hiroko Kudo (Heibonska, Tokio, 2020)

Il manuale artusiano è stato tradotto nelle più importanti lingue del mondo. L'ultima è quella in giapponese, conclusa nell'anno delle 200 candeline artusiane e realizzata con grande attenzione filologica, grazie alla determinazione della curatrice. Essa rappresenta un ulteriore passo in avanti nella promozione della cultura gastronomica e della cucina italiana nel mondo che conferma l'Artusi quale ambasciatore delle eccellenze agro-alimentari nazionali e del made in Italy.

Conversa con la curatrice **Hiroko Kudo**, Chuo University Tokio

**Anabela Ferreira**, Dipartimento di Interpretazione e Traduzione di Forlì (Alma Mater di Bologna) che, oltre ad aver curato la traduzione in portoghese del manuale, ha realizzato il primo eserciziaro ispirato al ricettario artusiano, per studenti di qualsiasi lingua, che vogliono perfezionare la conoscenza del portoghese, tramite uno degli aspetti più tipici della cultura italiana: la cucina.

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

Segue un brindisi

*Ingresso libero*

*Arena Centrale in Piazza A. Fratti (corte della rocca) ore 21.00*

### **Milanesiana**

#### **Notte Romagnola. I colori della Romagna/3 – L'Italia di Dante e di Artusi**

Lecture e dialogo in compagnia di **Oscar Farinetti, Camilla Baresani, Giulio Ferroni e Marco Mavaldi.**

Proiezione di alcuni filmati e cortometraggi: *L'arte in cucina* di Angela Ricci Lucchi (2020), Cortometraggio inedito di Yervant Gianikian. Voce recitante Lucrezia Lerro

La serata sarà introdotta e coordinata da Fabio Francione con l'intervento di Orietta Berti. A seguire musica dal vivo con Extraliscio e Orietta Berti.

L'appuntamento sarà visibile anche in streaming su Corriere.it e Lamilanesiana.it

### **Giovedì 6**

#### **Il record della sfoglia più lunga al mondo**

*Via A. Costa, dalle ore 20.30*

#### **La sfoglia più lunga del mondo**

Forlimpopoli ospiterà il tentativo di stabilire il record del mondo di lunghezza di una sfoglia. L'obiettivo è raggiungere i 130 metri, come richiesto dal Guinness dei primati.

*Corte di Casa Artusi, Via A. Costa n. 27, ore 19.00*

#### **APP-eritivi a corte: storie-autori-assaggi**

**AA.VV., La salute nella Romagna dell'Ottocento. Il caso della pellagra**, a cura di **Chiara Arrighetti** (Società di Studi Romagnoli, 2019)

*La Romagna. Geografia e storia per l'ing. Rosetti* (Hoepli, 1894), si offre ancora oggi come imprescindibile affresco sulle nostre terre di fine Ottocento. Particolarmente attento anche alle tematiche economico-sociali, Emilio Rosetti nella compilazione dell'opera - realizzata al rientro in Italia, dopo due decenni di trionfi accademici in Argentina - rivolge l'attenzione alla problematica situazione sanitaria. Tra le altre affezioni, cita il *morbus a medicis vocato pelagra*, una patologia molto grave determinata dall'estrema miseria che costringeva i meno abbienti, specie i braccianti agricoli, ad alimentarsi quasi esclusivamente con polenta di mais. In questo nuovo saggio, realizzato dalla Fondazione Italia Argentina - Emilio Rosetti, una rosa di saggi affronta le caratteristiche del male, le cause, la diffusione, le misure atte a combatterlo, colmando un vuoto di conoscenze nella storia della medicina nazionale. Presentano la pubblicazione, realizzata dalla Fondazione Emilio Rosetti: **Maurizio Castagnoli**, Presidente, **Giancarlo Cerasoli**, medico e saggista, **Carla Giovannini**, docente di geografia all'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna.

Segue un brindisi.

*Ingresso libero*

*Rocca Ordella, dalle 21 alle 23.30*

#### **Omaggio al "Verdi"**

proiezione sui torrioni di manifesti e foto storiche per festeggiare i 100 anni del cine-teatro Verdi. A cura di Guido Vitali.

*Arena centrale in Piazza A. Fratti (corte della rocca), ore 21.15 e 22.30*

#### **Hey food**

Spettacolo di teatro comico con gli Appiccicaticci con: Renato Prezioso, Tiziano Storti e il maestro Alessio Granato. Gli Appiccicaticci sanno come trattare i piatti e i loro ingredienti, e lo fanno ovviamente improvvisando. Nato durante Il Festival Internazionale di Improvvisazione a Lione, HEY FOOD unisce due arti assolutamente vicine: la cucina e l'improvvisazione e lo fa con uno spettacolo assolutamente unico e divertente nel suo genere; ogni ingrediente diventerà il pretesto per raccontare una storia, ogni pietanza sarà improvvisata alla maniera di un preciso genere cinematografico, ogni portata celerà una storia che nessuno (nemmeno noi) poteva immaginarsi. HEY FOOD è un piatto bianco, noi siamo le posate, ma il

pubblico rappresenta gli ingredienti, così da godersi uno spettacolo come fosse la migliore cena (o pranzo beninteso) della vostra vita.. Tutto, ovviamente in stile APPICCATICCI, ovvero folle, geniale e assolutamente IMPROVVISATO Il gruppo Appiccaticci: formatosi nel 2004, vanta una ventina di riconoscimenti nel panorama del cabaret come VINCITORI ASSOLUTI: Premio Charlot, Premio Storchi Cabaret Emergente Modena, Delfino D'oro Adriatica Cabaret, Premio Troisi, Locomix San Marino, Premio Petrolini, Bravo Grazie RAI 2, vincitori premio Skenè e Petrolini con "L'assassino è quello che resta in piedi" *Ingresso libero. Due repliche da 35 minuti ciascuna.*

## **Venerdì 7**

### **La Festa Artusiana omaggia Fellini nel centenario della sua nascita**

*Casa Artusi, Via A. Costa n. 27, ore 20.15*

#### **Visita guidata alla Mostra "A tavola con Fellini, ricordando l'Artusi"**

visita guidata alla mostra fotografica con il curatore Antonio Maraldi  
*ingresso libero fino a esaurimento posti*

*Corte di Casa Artusi, Via A. Costa n. 27, ore 19.00*

#### **APP-eritivi a corte: storie-autori-assaggi**

**Martina Liverani, *Atlante di geogastronomia. Edizione illustrata*** (Rizzoli, 2020)

La cucina trae beneficio dalle differenze e si arricchisce delle diversità (ingredienti, tecniche, nuovi modi di consumo), ma da sempre ha avuto anche e soprattutto il ruolo di azzerare le differenze e unire le persone. Il cibo è un mezzo di conoscenza reciproca e di aggregazione: è il più antico e moderno dei social network, perché basta una tavola apparecchiata per far nascere una relazione, un legame nuovo tra i invitati. Una geogastronomia è dunque una geografia della cucina e delle abitudini alimentari che ridisegna il mondo in zone culinarie, definisce luoghi e non luoghi, mode e manie, spazi reali e virtuali. Ridisegnare il mondo partendo dal cibo. Una nuova geografia della cucina e delle abitudini alimentari, per scoprire un linguaggio universale che unisce e non divide.

Conversa con l'autrice **Martina Liverani**

**Mattia Fiandaca**, Radio Evolution Parma

*Segue un brindisi.*

*Ingresso libero*

*Cortile Palazzo Fabbri, via A. Costa n. 5, ore 20.00*

#### **Grandi Chef interpretano Artusi**

*Showcooking con lo Chef **Enrico Croatti***

*Chef del ristorante "Moebius" di Milano, allievo del Premio Artusi*

*Gino Angelini e del grande Paul Bocuse.*

*Nato a Rimini nel 1982, il giovane chef ha appreso le basi del mestiere alla scuola alberghiera della sua città. Curiosità e desiderio di crescere non gli hanno mai fatto difetto, così, appena ne ha avuto l'occasione, ha lasciato la costa romagnola per approdare ad altri lidi. Ecco allora la felice avventura d'oltreoceano alla corte di Gino Angelini, a Los Angeles. Poi le esperienze al Akelarre, insegna trisellata di San Sebastian in Spagna, al Les Terrasses de Lyon del Relais & Chateaux Villa Florentine di Lione, senza dimenticare il Grand Hotel Miramonti Majestic di Cortina d'Ampezzo e l'incontro, sempre a Lione, con Paul Bocuse a l'Auberge du Pont de Collonges. Nonostante la giovane età, Croatti ha già messo in bacheca tanti riconoscimenti tra i quali spicca la prima stella Michelin che dal 2013 brilla sulla sua cucina. Stella conquistata per l'ottimo lavoro che sta svolgendo a Madonna di Campiglio come executive chef del Dolomieu, il ristorante del DV Chalet Boutique Hotel & Spa.*

*Arena centrale in Piazza A. Fratti (corte della rocca), ore 21.15 e 22.30*

#### **Fellinik**

Un omaggio poetico a Federico Fellini attraverso le ombre, la sand art e la magia, nel centenario della sua nascita con Federico Pieri.

Attraverso una tecnica mista che vede l'utilizzo delle ombre cinesi, la manipolazione della sabbia, il disegno creativo e la magia, vengono evocati personaggi e scene dei lungometraggi più celebri del regista italiano. E così Marcello Mastroianni ne "La Dolce Vita", Alberto Sordi nei "I Vitelloni", Ciccio Ingrassia in "Amarcord" e altre citazioni e sequenze figurate dei film "I Clown", "Otto e mezzo", prendono vita sulle note dei suggestivi brani di Nino Rota.

Le abili mani di Federico Pieri si trasformano in creature umane grazie alla tecnica delle ombre, realizzate a vista con il corpo. Poi il tavolo luminoso si cosparge di sabbia e le mani cominciano magicamente a disegnare. L'artista modella la sabbia sotto gli occhi stupiti degli spettatori, dando vita ad immagini che si susseguono come fosse una sequenza cinematografica montata senza discontinuità. Uno spettacolo in perfetto stile *amarcord*, che fa emozionare

*Ingresso libero. Due repliche da 35 minuti ciascuna.*

*Rocca Ordelauffa, ore 21.15 e 22.30*

### **Omaggio a Fellini**

proiezione sui torrioni della Rocca dello spettacolo "Fellinik" in diretta dal palco dell'Arena centrale.

## **Sabato 8**

### **Distanti ma vicini, la Festa Artusiana saluta i gemelli francesi nell'anno del ventennale tra la città di Forlimpopoli e di Villeneuve-Loubet**

*Parco Urbano "L. Lama", Via Piero Camporesi, ore 18.30*

#### **20° anniversario del gemellaggio di Forlimpopoli e Villeneuve-Loubet**

Cerimonia commemorativa presso l'ulivo donato dal Sindaco della città di Villeneuve-Loubet, Lionell Luca, in occasione della firma del gemellaggio avvenuta il 1° luglio del 2000. L'ulivo, simbolo della pace e della cultura mediterranea, fu piantato ai margini del nascente parco urbano in un'area verde, tra la via Matteotti ed il parcheggio, denominata oggi per l'occasione: "la colline de l'amitié". Alla cerimonia sono presenti i sindaci di Forlimpopoli che si sono succeduti dal 2000 ad oggi (Maurizio Castagnoli, Paolo Zoffoli, Mauro Grandini e Milena Garavini) ed una delegazione francese in dimensioni ridotte per il Covid-19. Allietano l'evento gli Sbandieratori e Tamburini del gruppo storico Brunoro II di Forlimpopoli.

*a seguire, in Piazza Garibaldi, ore 19.30 ca*

**Cerimonia di apertura dello stand francese** gestito dalle Associazioni Culturali "Pais Beaujolais/Le Bonne Europe" e "Gemellaggi del Gusto di Forlimpopoli". Sono proposti piatti tipici della cucina francese, pâtisseries sèches, vari vini francesi e la famosa pêche Melba dello chef *Auguste Escoffier*.

*Corte di Casa Artusi, Via A. Costa n. 27, ore 19.00*

#### **APP-eritivi a corte: storie-autori-assaggi**

**Luisanna Messeri - Angela Simonelli, Le stories di #Artusi**

**(Giunti, 2019)**

Vita, ricette e miracoli dell'uomo che rivoluzionato la cucina degli italiani.

Ma l'Artusi uomo chi era? Com'è diventato il più autorevole esperto della cucina italiana? E naturalmente la pratica domestica con i fedeli Francesco e Marietta. Oltre al racconto della vita di Artusi, le autrici hanno scelto 50 ricette con le quali, anche chi non sa tenere un mestolo in mano, potrà cimentarsi per preparare piatti buoni e belli. Un viaggio gastronomico in territori dimenticati per scoprire, assaporare, recuperare un paradiso di sapori. Perché la cucina è estrosa...

Conversa con l'autrice, Premio Marietta ad Honorem 2007, **Luisanna Messeri**

**Laila Tentoni**, Presidente di Casa Artusi

*Ingresso libero*

*Corte di Casa Artusi, Via A. Costa n. 27, ore 20.15*

#### **Artusi a tutto vapore, showcooking**

Nel corso della serata i Maestri di Cucina **Carla Briigliadori** e **Maurizio Marrocco** prepareranno deliziose pietanze di origine Artusiana, con l'aiuto dei forni a vapore e dei piani a induzione **Electrolux**. Anche in

cucina infatti, si possono attuare scelte responsabili e sostenibili come limitare lo spreco di cibo, prestare attenzione ai consumi energetici e utilizzare tecniche di cottura più salutari. La cottura a vapore di Electrolux infatti permette di creare piatti squisiti e incredibilmente sani, esaltando i sapori degli alimenti e preservando le proprietà nutritive. Mentre i piani a induzione consentono di regolare l'assorbimento di energia, evitando sprechi e assicurando risultati straordinari in poco tempo."

In collaborazione con **Electrolux**

Special guest: **Luisanna Messeri**, Premio Marietta ad Honorem 2007

Segue un brindisi con degustazione

*Rocca Ordella, dalle 21 alle 23.30*

### **Omaggio ai gemelli di Francia**

in occasione del XX anniversario del gemellaggio fra Forlimpopoli e Villeneuve-Loubet, proiezione sui torrioni di immagini legate alla Francia.

*Arena centrale in Piazza A. Fratti (corte della rocca), ore 21.15 e 22.30*

### **Cucina in punta di piedi**

Spettacolo col teatro dei piedi con Veronica Gonzales.

La straordinaria figura di Pellegrino Artusi raccontata attraverso gli occhi incantati della sua fedele aiutante Marietta. La cucina fa da sfondo al rapporto tra il Maestro, burbero ma bonario, e l'Allieva, pasticciona, sognatrice ma sempre devota. Con abilità di trasformista, Veronica Gonzalez dà vita a episodi esilaranti utilizzando la tecnica del "Teatro dei Piedi". I personaggi dello spettacolo sorgono dai piedi e dalle gambe dell'attrice creando invenzioni, gags e coreografie sorprendenti accompagnata da quei giganti (Rossini, Ponchielli, Verdi, Puccini, Collodi) che come lo stesso Artusi hanno fatto l'Italia degli ITALIANI. Questo omaggio a Pellegrino Artusi non vuole essere una biografia né un trattato di cucina, proprio per la scelta espressiva di non usare la parola. Grazie al teatro di figura, gli stimoli saranno più visuali e fantasiosi nella prospettiva di arrivare ad un pubblico internazionale.

*Ingresso libero. Due repliche da 35 minuti ciascuna.*

## **Domenica 9**

*Corte di Casa Artusi, Via A. Costa n. 27, ore 18.00*

### **Nocini a Confronto per il Bicentenario Artusiano**

Dodicesima edizione per il confronto dedicato ai nocini di produzione casalinga: organizzato dalla Associazione Italiana Sommelier sezione Romagna in collaborazione con il Comune di Forlimpopoli, Casa Artusi e l'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli. Durante la premiazione, incontro pubblico sul nocino tradizionale in Emilia-Romagna, una giuria composta da Sommelier AIS ed esperti degustatori di nocino valuterà i cinque campioni arrivati in finale e consegnerà i PREMI Noce d'oro, d'argento e di bronzo.

*Cortile Palazzo Fabbri, via A. Costa n. 5, ore 20.00*

### **Grandi Chef interpretano Artusi**

*Showcooking con lo Chef **Mattia Borroni***

*Chef del Ristorante "Cinema Alexander" di Ravenna, giovane con una grande fantasia e mano superlativa. Mattia, brillante ed estroverso, allegro e determinato, ad 11 anni scopre la sua passione per la cucina. Passione e pazzia, improvvisazione e buon senso sono le doti utili per dare il meglio di sé. Nei suoi piatti, radicati nel gusto della memoria, c'è il richiamo alle origini, nella semplicità dei suoi gesti c'è quel pizzico di classe che riesce sempre a dare vita alle sue creazioni. Per lui la ricerca del "gusto" è l'ingrediente sostanziale per fare emozionare e che lo porta a coltivare un solo desiderio, che è quello di fare al meglio tutto.*

*Rocca Ordella, dalle 21 alle 23.30*

### **Omaggio al "Verdi"**

proiezione sui torrioni di manifesti e foto storiche per festeggiare i 100 anni del cine-teatro Verdi. A cura di Guido Vitali.

*Arena centrale in Piazza A. Fratti (corte della rocca), ore 21.15 e 22.30*

### **Alto livello**

Spettacolo di trasformismo e illusionismo su trampoli e di grande impatto scenico con Circomprovviso.

"Alto livello" è uno spettacolo contenitore di tanti sketch comici e di grande impatto visivo.

Lo spettacolo nasce nel 1993 e sono tantissime oramai le variazioni che ogni anno vi sono state apportate.

Uno spettacolo senza parole tutto improntato al fascino della figurazione, riscuote un grandissimo successo ovunque venga programmato (ha rappresentato l'Italia al festival di Shizouka in Giappone). "Alto Livello" è uno spettacolo senza età che usa la tecnica del trasformismo e dell'illusionismo su trampoli. Un teatro di figura nuovo ed originale dove viene presentata una galleria di suggestivi personaggi umani o animali: la mosca, il cavallo/cavaliere, la medusa, la giraffa, la ballerina, Aladino sul tappeto volante, il nano-funambolo, tutti realizzati con semplici trucchi basati sul prolungamento (o meglio, la deformazione) degli arti. Indimenticabile la metamorfosi 'a vista' del bruco che diventa farfalla. Oltre alla suggestione delle figure è molto efficace anche la velocità della trasformazione.

*Ingresso libero. Due repliche da 35 minuti ciascuna.*

## **MOSTRE**

### **MAF – Museo Archeologico "Tobia Aldini"**

Collezioni stabili sulla storia della città

*apertura nelle sere della Festa dalle ore 19.00 alle ore 21.00*

### **TOUROPERATOR. Diario di Vite dal Mare di Sicilia**

al MAF - Mostra di MASSIMO SANSAVINI

Questo il titolo della mostra che l'artista forlivese Massimo Sansavini ha allestito nel MAF, organizzata dall'Associazione Libera e dall'Associazione Barcobaleno, con il Patrocinio del Comune di Forlimpopoli, della Regione Emilia-Romagna e del Parlamento Europeo. Unico artista ad ottenere un'autorizzazione Ministeriale per recarsi nel cimitero delle barche di Lampedusa, Massimo carica un rimorchio di legni, oggetti, timoni, parti di chiglie per ridar loro una nuova vita che diventi testimonianza, memoria. Nel suo studio forlivese avviene un'operazione di resurrezione e di bellezza. Le forme che assumono questi legni inermi danno l'idea di un'allegria leggerezza che portano a conoscere storie, numeri, drammi di quel maledetto genocidio. E ancora una volta l'arte diventa "porta", "ponte", "porto" e non "muro". Per comunicare, attraverso una solo apparente leggerezza, la verità di questa attualissima tragedia.

*Visite guidate, gratuite, nei giorni del 3-4-5 alle ore 19.00, durata 1 ora circa*

### **Sala Mostre**

*Piazza A. Fratti n.9, corte della Rocca*

#### **I volti di Artusi**

Più di venti artisti si sono misurati con la figura di Pellegrino Artusi cercando di dargli un nuovo "volto" per celebrare il bicentenario della sua nascita, adottando le tecniche compositive più diverse, dal mosaico alla pittura, passando per le arti plastiche.

*apertura nelle sere della Festa dalle ore 19.00 alle ore 21.00, ingresso libero*

*Casa Artusi, via A. Costa n.27*

#### **A tavola con Fellini, ricordando l'Artusi**

Due anniversari di romagnoli illustri come Federico Fellini (centenario della nascita) e Pellegrino Artusi (bicentenario della nascita), accomunati nel saporito binomio cinema e cibo; il primo tra i maggiori registi della storia del cinema e il secondo, gastronomo e scrittore, autore del celebre libro di ricette La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene (1891). Un omaggio reso con una esposizione di foto inerenti a scene culinarie e conviviali, tratte dai film del Maestro. Immagini che documentano comparse e protagonisti raccolti attorno a tavole imbandite (matrimoni, feste), a più circoscritti deschi familiari o a mangiate solitarie. Non mancano foto di backstage sulle pause mangerecce delle truppe e del regista e di celebri spot

diretti da Fellini. Il percorso alimentare felliniano è testimoniato a partire da Lo sceicco bianco (1952) fino a Ginger e Fred (1986), toccando, tra gli altri riconosciuti capolavori, come La strada (1954), La dolce vita (1960), 8 ½ (1963) e Amarcord (1973). La documentazione fotografica è frutto del lavoro di alcuni dei maggiori fotografi di scena del cinema italiano. Ad arricchire la mostra, la proiezione degli spot e del girato originale con la voce fuori campo di Fellini. Prodotta e organizzata da Centro Cinema Città di Cesena, Regione Emilia-Romagna, Casa Artusi di Forlimpopoli, Cineteca del Comune di Rimini.

Ingresso gratuito

La mostra sarà aperta dal 1 al 9 agosto, dalle ore 18.00 alle ore 23.00

*Corte di Casa Artusi, Via A. Costa n.27*

### **Dal mattarello al videomapping**

Artusi anima la corte di Casa Artusi con filmati, letture, testimonianze e documenti ...

in collaborazione con Camera di Commercio della Romagna Forlì-Cesena e Rimini

*nelle sere della Festa dalle ore 21.00 alle ore 23.00*

*ingresso libero*

*Nel Ristorante di Casa Artusi, Via A. Costa n. 31*

### **MOSTRA "Visioni Siderali" di Alessandro TURONI**

Il Ristorante Casa Artusi ospita, nelle sale da pranzo, la mostra personale dell'artista Alessandro Turoni (Forlimpopoli 1986). Turoni comincia la sua formazione artistica all'Istituto d'arte di Forlì, dove si avvicina alle tecniche plastiche e pittoriche. Studia Scenografia per il melodramma all'Accademia di Belle Arti di Bologna, dove sviluppa, oltre all'abilità manuale della lavorazione teatrale, anche una metodologia progettuale. Si laurea con 110 e lode e inizia a lavorare come assistente scenografo, collaborando a numerosi allestimenti, anche all'estero. Nel 2013, perseguendo la sua passione per l'arte e il lavoro manuale, realizza le sue prime sculture zoomorfe, che inizia a esporre nei locali forlivesi. Partecipa a diverse collettive, anche all'estero; è del 2015 la prima importante personale allestita negli spazi a piano terra del Palazzo del Monte di Pietà di Forlì, Naufragi evolutivi. Tra le altre mostre personali si ricordano: Wunderturm al Museo di scienze naturali di Cesena (2016), Alterazioni naturali presso la galleria 1.1\_ZENONE contemporanea di Reggio Emilia (2017), XIII. La danza dell'arcano nella chiesa di Sant'Agostino in Rocca d'Elmici di Predappio (2018) e Altre nature al museo di storia naturale La Specola di Firenze (2018). Ad oggi insegna Modellazione digitale all'Accademia Belle Arti di Bologna e prosegue la sua ricerca artistica personale.

Ingresso libero

visita accompagnata con aperitivo di benvenuto, lunedì 3 agosto 2020 dalle ore 18.30 alle 19.30

INFORMAZIONI telefono +39 0543 74.80.49 e.mail ristorante@casartusi.it

*Via A. Costa n. 32 e Torrione angolo Piazza Pompilio – Piazza Garibaldi*

### **Amici dell'Arte - Artisti alla Festa**

Gli allievi e i docenti partecipanti al corso di disegno e pittura organizzato dall'Associazione culturale "Amici dell'Arte dio Forlimpopoli" allestiscono una collettiva a tema artusiano e libero delle opere eseguite nell'anno 2019/2020. Alcuni artisti espongono le loro opere in spazi allestiti all'aperto.

apertura in orario della Festa, ingresso libero

*Galleria d'Arte "A casa di Paola", Via A. Costa n. 22/24*

### **AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA. Convivialità nel tempo e nell'arte.**

FABIO COLINELLI in arte PIXEL continua a stupirci con i suoi "RIVISTI". Con buona mano, fantasia e uso del digitale ci ripropone simpaticamente la Grande Arte in forma semplice, riconoscibile e spiritosa. Gli enormi occhi rotondeggianti sui volti dei personaggi, cercano quelli del pubblico e con il pubblico stesso creano dialogo. 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi sono un periodo storico importante e l'artista ha voluto onorare il Padre della Cucina Italiana, osando più del previsto con la sua opera dedicata.

Se la tavola, dai tempi più remoti fino ai giorni nostri, è riconosciuta come luogo dove ci si confronta, assaporando gusti e alimenti che hanno una storia e un significato simbolico, legato alle tradizioni del luogo, l'opera per eccellenza che più rappresenta il valore del ritrovarsi insieme, di fronte anche ad un semplice

cibo, è sicuramente "Ultima cena" di Leonardo da Vinci... Preparatevi ad ammirare l'ultimo "rivisto" dal titolo AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA, per onorare il luogo di massima convivialità, ora come allora, proprio come "LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE", un testo scritto tanti anni fa ma tuttora moderno e validissimo per tutti coloro che amano preparare e condividere il buon cibo in grande amicizia.

A cura di Paola Gatti

*apertura in orario della Festa, ingresso libero*

e

### **Ho parlato con l'Artusi**

"...quando con le mani cercavo di dare vita ai suoi occhi, procedevo con rispetto...soggiogato dalla sua personalità...di notte poi me lo ritrovavo davanti maestoso, impeccabilmente vestito, con la tuba, gli enormi scopettoni e in mano il suo famoso libro." (Da testimonianze raccolte). Poche parole per comprendere con quanta passione lo scultore forlimpopolese MARIO BERTOZZI ha affrontato la scelta di creare un monumento degno del grande PELLEGRINO ARTUSI. Dal 2008 l'imponente statua posta all'ingresso della nostra Forlimpopoli, accoglie i visitatori con il suo benvenuto. Per festeggiare i 200 anni dalla nascita, la galleria presenterà la scultura preparatoria e una serie di bozzetti inediti dell'Artista con una mostra dal titolo "HO PARLATO CON L'ARTUSI".

*apertura in orario della Festa, ingresso libero*

*Mostra Baldelli, Via Oberdan n. 4*

### **Forlimpopoli e Forlimpopolesi a matita 2**

Mostra di disegni di PierLuigi Baldelli

"Oramai gironzolare per Forlimpopoli, cercare le ombre e le luci giuste delle strade e delle case, parlare con la gente mentre le rubi le espressioni, è diventata per me una abitudine. Come è una abitudine riproporle alle Feste Artusiane. Forse le abitudini sono diventate una esigenza" (Pierluigi Baldelli)

*apertura in orario della Festa, ingresso libero*

## **I LUOGHI DELLA FESTA**

CASA ARTUSI

### **Incontri, eventi e degustazioni**

*Via Costa 23/27*

Casa Artusi opera quotidianamente per promuovere in Italia e nel mondo, in nome del padre della cucina italiana, la cultura gastronomica, la pratica domestica e il bello e il buono del nostro territorio La Casa, aperta a tutti coloro che vorranno scoprire e sapere qualcosa in più sulla scienza e sull'arte del mangiar bene, ospita l'incontro di apertura della Festa dedicato all'attualità del messaggio artusiano, al tempo della nuova attenzione alla cucina domestica, la mostra "A tavola con Fellini, ricordando Artusi" dedicata agli anniversari dei due grandi romagnoli, con esposizione di foto inerenti a scene culinarie e conviviali tratte dai film del Maestro; la vetrina (quasi) quotidiana di libri che quest'anno, è dedicata soprattutto a Pellegrino Artusi, al suo tempo, alla sua vita, alla modernità del suo pensiero, verso il manifesto della cucina in casa, di cui Lui per primo ce ne ha dato gli insegnamenti. E' previsto uno showcooking in collaborazione con Electrolux per scoprire un Artusi tutto a vapore...e, come tradizione, il concorso di AIS Romagna sul nocino casalingo. Tutti gli eventi si possono seguire sui canali social di Casa Artusi. Inoltre, Casa Artusi si è fatta promotore del concorso realizzato da Associazione cuochi Romagnoli e Associazione Cuochi Fiorentini riservato a cuochi professionisti per omaggiare Artusi nel giorno del suo compleanno e la giornata IDIC (International Day of Italian Cuisines) dedicata dall'associazione ITchef GVCI alla ricetta n. 7 di Artusi "Cappelletti all'uso di Romagna" proposta nei vari ristoranti italiani nel mondo nella giornata del 4 agosto.

Auguri Pellegrino!

*tutti gli eventi in diretta streaming sui canali Social di Casa Artusi*

Tel. 0543.743138 - cell 349 8401818

e-mail: [info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it)



### **Scopri Casa Artusi – VISITA GUIDATA**

Ogni sera visita guidata in Casa Artusi: la Biblioteca di Gastronomia Italiana, la Galleria delle Ricette, la Chiesa dei Servi, 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)

massimo 10 persone – consigliata la prenotazione

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

Le **Sale Convegno di Casa Artusi** ospitano incontri, convegni, attività di formazione, team building e meeting aziendali.

### **Bottega di Casa Artusi**

Per chi vuole portare a casa propria un po' di... **Artusi**, nella bottega sono disponibili le tante edizioni *de La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*, **italiane e straniere, a partire da quella appositamente curata per il Bicentenario**, le pubblicazioni edita 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; le teglie di Montetiffi per cuocere la Piadina Romagnola; 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

### **Biblioteca Comunale Pellegrino Artusi**

Dotata di oltre 54.000 volumi, ospita la Biblioteca Artusiana e la Biblioteca di Gastronomia Italiana, *Biblioteca Civica (al primo piano):*

orario estivo (valido dal 15 giugno al 11 settembre 2020)

Lunedì 16.30-19

Martedì 8.30-12.30

Mercoledì 16.30-19

Giovedì 8.30-12.30

Venerdì 8.30-12.30

### **Ufficio Informazioni Turistiche**

#### **Orari di apertura annuali:**

in Via A. Costa n. 23

mercoledì e venerdì: 15.00 – 18.00

sabato: 9:30 – 12.30

domenica ore 9.30-12.30 e 15.00 – 18.00 (nei mesi di luglio e agosto, la domenica solo di mattina)

#### **Orari di apertura durante la Festa:**

nell'ostand in Piazza Garibaldi, lato Rocca, dal 1° al 9 agosto, ore 19.30 – 22.30

nella sede di Via A. Costa n. 23

domenica ore 9.30-12.30

Informazioni: 0543.749250 – 337 1180314 - turismo@comune.forlimpopoli.fc.it

### **Corte di Casa Artusi ore 19.00**

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

## **Artusi oggi, verso il manifesto della cucina in casa**

### **Libri - Autori - Assaggi**

In occasione delle 200 candeline, la vetrina (quasi) quotidiana di libri che Casa Artusi ospita, è dedicata soprattutto a lui: Pellegrino Artusi, raccontato e rappresentato dai tanti autori che quest'anno gli hanno voluto rendere omaggio. Dalle 19 alle 20, la corte diventa lo spazio ideale per incontrare e discutere con gli autori e i protagonisti presenti alla Festa.

Segue un brindisi di buon compleanno.

Ingresso libero

*tutti gli incontri in diretta streaming sui canali Social di Casa Artusi*